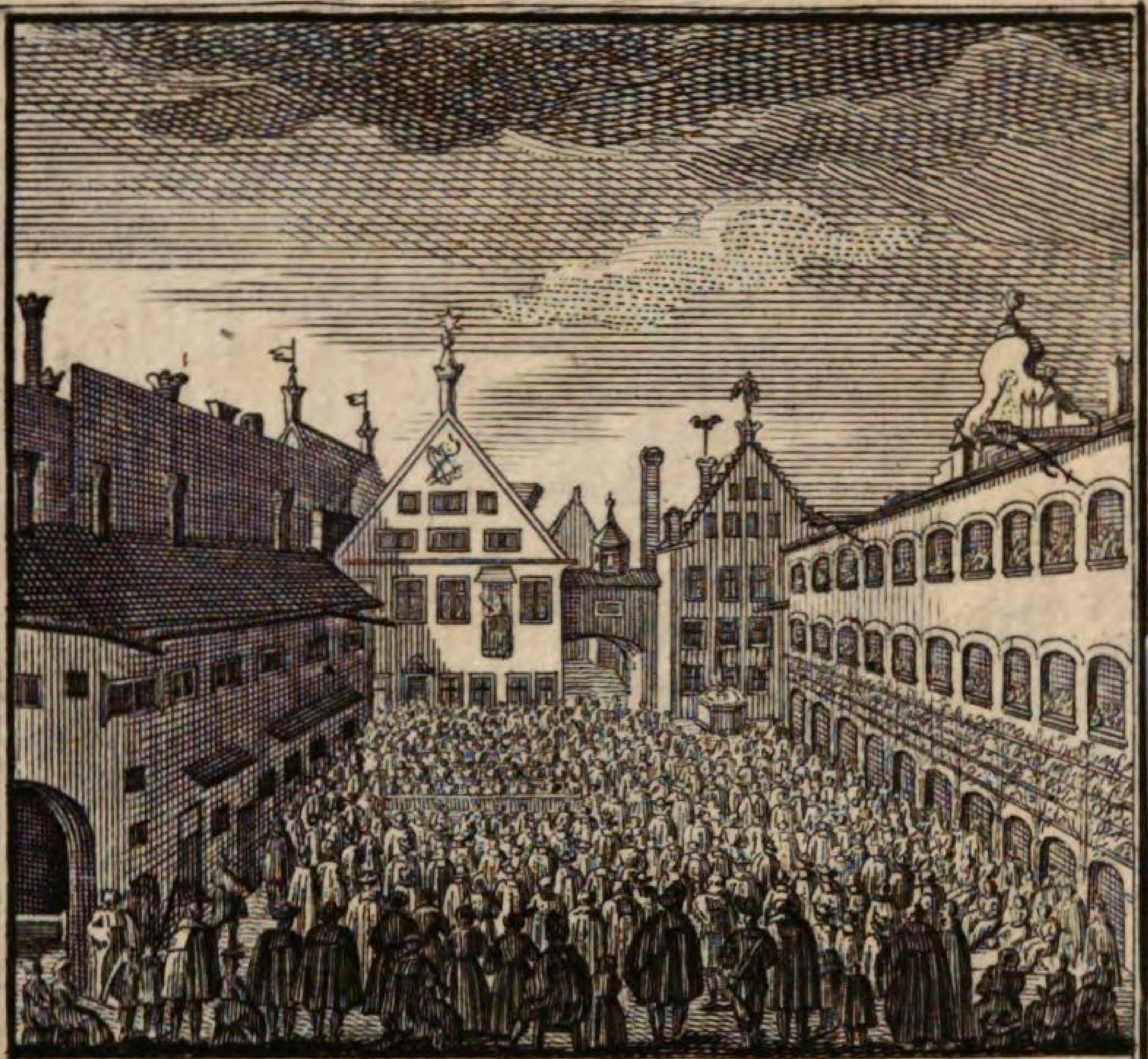
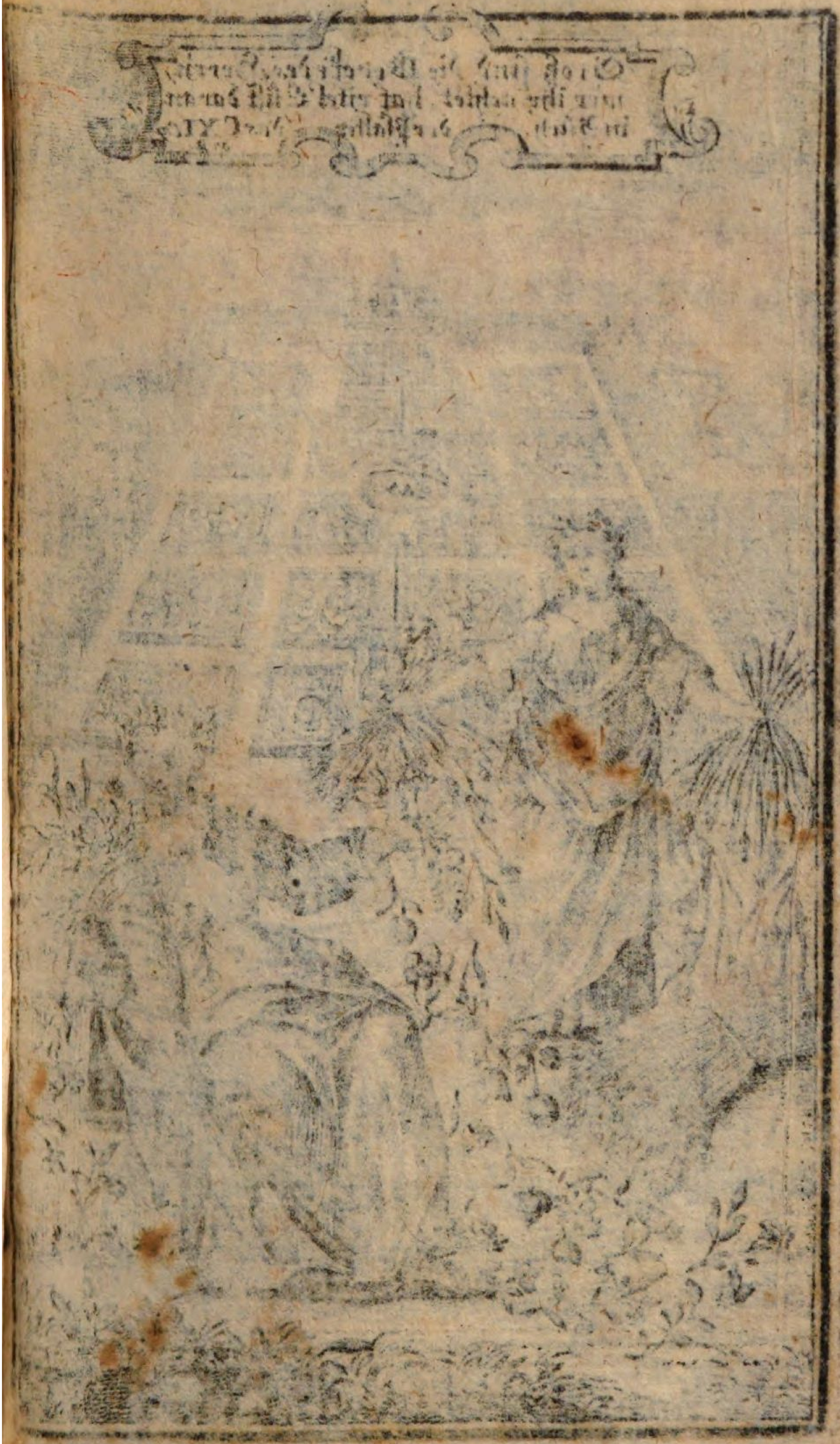
Lehrs
251



Ex Bibliotheca
Collegii Evangelici,
Aug. Vindel.

L. M. Steinberger Sculps. A. V.



Delsne sculp:

Wohl-Bewährte
Garten-Geheimnüsse,

wie Pflanzen und Blumen-Gewächse
zu tractiren.
Nebst Sympathetischen Würckungen der
Natur und
Einem Anhang,
von der rechten

Baum-Zucht,

insonderheit der

Zwerg-Bäume,

und andern Gärtnereyen,
aus dem Frantzösischen übersetzt
und mit Kupffern versehen.
Vierte und über die Helffte vermehrte Auflage.

Nürnberg,
Bey Peter Conrad Monath, 1743.

EIGENTHUM DES COLLEGIUMS ST. ... IN AUGSBURG

An den resp. günstigen Leser.

Es ist dieses kleine Tractätlein nicht die Erfindung meines schwachen Gehirns, sondern allein eine kleine Arbeit meiner geringen Feder, welche währenden jenes harten und allgemeinen Winter-Arrests, zu einem nicht unanständigen Zeitvertreib sich derselben hat unterfangen wollen.

Habe nicht allein das Glück gehabt, mit jenem vornehmen Autore, aus welchem es gezogen, durch Zuthun des Hrn. Grafen du Fenoüil Sr. Excellenz, bey welcher damalen die Ehre hatte mich aufzuhalten, in Paris bekannt zu werden, sondern mit demselbigen nähere Freundschafft zu pflegen.

Diese Kunst-Stücke aber habe ich aus dessen Buch der letzten und vollkommensten Edition nicht nur bloß herausgenommen, sondern über die mehresten derselben bessere Erklärung von ihm dem Autore selbst eingeholet.

Die mehreste, aus beygefügten Arcanis habe in einem vor etlichen Jahren an Ihro Gnaden, Hrn. Joh. Ludwig, Freyherrn von Roll, Hrn. zu Emmenholtz, Rittern, Schultheissen der uhralten freyen Reichs-Stadt Solothurn, von Paris aus übersandten, auch von meiner wenigen Hand geschriebenen Exemplar, in ihrer Frantzösischen Krafft und Zierde stehen lassen; anjetzo aber dieselbe dem curieusen Liebhaber zu grösserem Gefallen mit übersetzet.

Auch hat der Herr Autor so viel Liebe vor mich gehabt, daß er mit bester Wohlgewogenheit mir gestatten wollen, von der gantzen Tulipan- und Negelein-Kunst, wie hiernach folget, aus seinem eigenen MScto, so noch niemalen zum Vorschein kommen ist, eine vollkommene Copiam zu ziehen, welches er auch mit Treue gethan; mir also Ursach genug seyn soll, diesen Schatz zu ehren, dem Kunstliebenden Leser aber, denselben nicht zu beunwürdigen.

Inn-

Inhalt dieser Garten-Geheimnüsse.

Eingang Pag. 1
§. 1. von der Fruchtbarkeit 3
§. 2. Gelegenheit des Gartens 5
§. 3. Von Blumen insonderheit 7
Das Blumen-Jahr 8
Pflantzen, denen die Kält zuwider 8
§. 4. Zierliche Blumen im Winter 19
§. 5. Gute Erde für zierliche Blumen 21
§. 6. Vom Negelein-Stock und dessen Blumen 23
Gute Erde für die Negelein 25
Marcotten oder Pfropffreisser 25
Alle Negelein zu erkennen und mit Namen nennen 31
§. 7. Von den Anemonen 33
§. 8. Von denen Kunst-Tulipanen 35
Lob derselbigen 35 Rätzel 42
Gute Erde für die Tulipanen 45
§. 9. Gute Erde für ausländische Pflantzen 47
Für die Bäume 48
Für die Blumen 48
Wie man den Salpeter solle fixiren 49
Gebrauch der Blumen-Aschen 49
§. 10. Palingenesis oder Wiederaufweckung einer Blume 50
§. 11. Von denen Melonen 54
Wie man die gute Melonen erkennen möge 60
Melonen Jahr 62
§. 12. Von dem Feigen-Baum 63
§. 13. Von dem Pomerantzen-Baum 64
Gute Erde für die Pomerantzen und Citronen 65
§. 14. Von umgekehrten Bäumen 69
§. 15. Von der Terebration oder Aderlaß der Bäume 70
Wie die Terebration geschehen solle 71
§. 16. Von unterschiedlichen Garten-Geheimnüssen 73
1. In zweymal 24. Stunden Salat zu haben 74
Item in zwey Stunden Salat zu haben 74
2. Daß eine Bohne unter Augen wachse 75
3. Frühzeitige grosse Kappis-Häupter 75
4. Frühzeitige Erdbeer 76

5. Wie ein Baum soll gesetzt werden. 76
6. Einen unfruchtbaren Baum fruchtbar zu machen. 76
7. Daß ein Baum liebliche Frucht bringe 77
8. Purgierende Frucht. 77
9. Zeitige Trauben im Frühling 77
10. Allerley Saamen und Kerne geschwind wachsen machen 78
11. Wohlgeschmackte Frucht zu machen 79
12. Zellerey oder Macedonische Petersilge schleunigst wachsen zu machen 79
13. Unterschiedliche Trauben auf einem Stock 80
14. Süsse Pfersich-Kern 80
15. Einen Monat früher Feigen zu haben 80
16. Ungemein grosse Blumen 81
17. Rosen Anfangs des Frühlings 82
18. Einen Ort bald zu beschatten 82
19. Denen Blumen neue Farben zu geben 83
20. Denen Blumen neuen Geruch zu geben 85
21. Irrend in der Wildnüß sich wieder zu finden 85
APPENDIX von sympathetischen Würckungen 89
1. Daß sympathetische Pulver 89
2. Unguentum Armarium 92
3. Für die Gelbsucht 93
4. Für die Röthe und Hitze der Augen 94
5. Für die Wassersucht und das kalte Fieber 94
6. Für die Wartzen 95
7. Für Schmertzen der Nerven 95
8. Linderung im Podagra 95
9. Verborgene Kranckheit eines Menschen zu erkennen 96
10. Für gifftige Fieber 96
11. Contra Hæmorrhoides 97
12. Contra Fulminis Tactum 97
13. Heimliche Dinten 97
14. Andere heimliche Dinten 97
15. Lebendige Krebse zu machen 99
16. Verwelckt oder verstorbene Pflantzen oder Blumen wieder grünend zu machen 100
17. Das mineralische Wasser zu machen 101
18. Auf-Ablauff 101
19. Brennglaß von Eiß. 101

ARCANA HORTENSIA.

Oder

Bewährte

Kunst-Stücke,

und

Geheime Lehren,

Wie unterschiedliche Pflantzen und Blumen-Gewächse, als Pomerantzen, Feigen, Melonen, Tulipanen, Negelein, rc. nach der Kunst mögen gezeuget, erhalten, vermehret, und in zierliche Farben verändert werden.

Eingang.

IN göttlicher heiliger Schrifft findet man nicht, daß vor der Sündfluth denen Menschen erlaubet sey gewesen, vom Fleisch einiger Thiere zu leben, wohl aber im 1. B. Mos. lesen wir diese Worte: Sehet, ich hab euch gegeben alles Kraut, was sich besaamet auf Erden, und

alle Bäume, die in ihnen selbst Saamen haben nach ihrer Art, daß sie euch zur Speise seyn.

Auch ist Adam mit seiner holdseeligen Eva nicht in die Metzg, sondern in einen überaus zierlichen Garten gesetzet worden. Warum? damit sie denselben pflantzeten und hüteten. Würde auch bey diesem Zweiffels ohne sein Verbleiben gehabt haben, wann nicht diese zwey erste Gärtner so grosse Untreu, wie leyder bekandt! an ihrem liebreichen HErrn begangen hätten.

Damahlen war alles schön mit Früchten beladen, oder doch jedes nach seiner Art, in annehmlichster Blüthe bestellet; seyt dem aber die Erde wegen der Sünde verflucht, nunmehr ist sie viel geneigter Disteln und Dornen, als gute Frucht herfür zu bringen, als hat es unsäglich grössere Mühe vonnöthen, das vielfältige Unkraut auszurotten, und der geschwächten Erde zu erwünschter Frucht-Tragung wiederum verhilfflich zu seyn.

Man hat theils durch Schick- und Anordnung GOttes theils durch Erfahrung, nicht weniger vermittelst der herrlichen *Physicæ* oder Natur-Erkundigung viel schöne Weg und Mittel erfunden, unserer allgemeinen Mutter, der Erde unter die Arme zu greiffen, und dero leidigen Unfruchtbarkeit in etwas vorzubiegen. Deren ich ein und andere zusammen gezogen, und dem geneigten Leser in diesem Tractätlein in Teutsch-einfältiger Sprache habe vorstellen wollen.

Wei-

Weilen mir auch nicht unbewust, daß offt tausenderley Betrügereyen und Falschheiten unter scheinbaren Titul einiger Kunst-Stücke, pflegen ausgestreuet zu werden, als habe mir sonderlich lassen angelegen seyn, nicht selbst betrogen zu werden, folglich auch andere nicht hinter das Licht zu führen, mich also beflissen, seyt der Zeit ich mich in Franckreich aufgehalten, wohl was rares aufzutreiben, mich aber dessen zuvor, oder durch eigene Erfahrung vergewiß zu machen, oder mich der Wahrheit bey erfahrnen Künstlern und bewährten *Autoribus* wohl zu erkundigen, auch anderes nichts allhier einzurücken, als was ich gewiß, wahrhafft, und wohl möglich zu seyn erkenne.

§. I.

Von der Fruchtbarkeit.

WEr immer was rares von Früchten oder Blumen zeugen will, der muß zuvor sich bewerben um eine fruchtbare Erde, oder dieselbe fruchtbar machen, und in ihrem fruchtbaren Stand erhalten.

Diese Fruchtbarkeit bestehet fürnemlich in einem gewissen Saltz, welches die Herren Physici nennen Sa Nitrum, oder Salpeter. An diesem ist sehr viel, ja alles gelegen. Es muß aber dieses Saltz denen Pflantzen beygebracht, und in seinem gewissen Grad mitgetheilet werden, nicht zu viel, doch nicht zu wenig. Wer sich auf dieses Saltz verstehet, und dessen Gebrauch, der versteht

steht und besitzet die gantze Kunst- und Garten-Zauberey.

Gleichwie die Fruchtbarkeit des Meers an Fischen, der Krafft des Saltzes von allen beygemessen wird, also ist auch alles Garten-Werck ohne das Saltz, Sal Nitrum, oder Salpeter, und dessen ordentlichen Eintheilung, ein vergeblich und todtes Wesen.

Dahero eine Königliche Societät der Gelehrten in Engelland, welche sich die Vollkommenheit, sowohl des Feldbaues, als der Garten-Kunst sehr lässet angelegen seyn, sich nicht wenig bemühet, den Salpeter wohl zu zubereiten: seynd auch einhellig der Meynung, es seye dieses Saltz oder Salpeter der einige Trieb, ja das Leben aller Pflantzen, Msr. Henshauu, nachdem er zur Gnüge erwiesen, daß unser heutiger Salpeter mit dem Nitro der Alten nicht nur zu vergleichen, sondern ein Ding sey, fähret also fort: „Es ist das Saltz oder Salpeter nichts anders, „als ein leibliches Wesen, welches aus fliegenden „Geistern sich coaguliret, deren die Lufft voll ist, „und hänget sich an, nicht anders, als die Mehl-„Stäublein an eine Mauer, als gebackne Steine. „Der Thau und der Regen führet dessen sehr viel „mit sich in die Erde hinein. Ja es scheinet, als „stelleten sich die Wolcken mit Fleiß vor die Son-„ne, nur damit sie einen Theil deren Einfluß an „sich ziehen, und sich in ihrem Busen ein Saltz „gebähren mögen, durch welches sie hernach die

„Er-

„Erde können fruchtbar machen ꝛc. Denn das „Saltz (wie Mylord Macon bezeugt) ist das erste „Principium des Lebens alles dessen, was auf Er„den lebt ꝛc. Histor. de la Soc. R. Angleterre. „p. 324.

Die Gelehrten der Academiæ Curiosorum Naturæ Leopoldinæ in Teutschland, schreiben auch dem Salniter zu, verschiedene ungeheure und wunderliche Uberwachsungen der Pflantzen, welche sie zu bemercken pflegen, absonderlich, da sie Meldung thun, von einer Buglofs-Staude, welche in einer ungemeinen Grösse erwachsen: „Der „häuffige Schnee (sprechen sie) welcher diß Jahr „gefallen, habe vermittelst ihrer Salniter-vollen „Substanz, etlichen Pflantzen so grosse Krafft „ertheilet, daß sie zu Ungeheuer erwachsen seynd. „Welches zugleich mag behauptet werden, durch „das Secretum Mulriplicationis, so Glauberus „soll erfunden haben, und D. Joan Ferdinand „Hertodius, Collega noster, hat an Tag gege„ben, durch welches man einem jeden Saamen„Körnlein ungemeines Wachsthum ertheilen „kan, wann man selbiges vor dem Säen, in einem „gewissen Safft einweichen lassen, ꝛc. Miscell. Curios. An. 1. Opf. CII. p. 213.

§. II.

Von Gelegenheit des Gartens.

Unterfange ich mich nicht, Regeln vorzuschreiben, einen nach der Kunst aus- und abgetheil-

ten Garten anzulegen, überlasse also die Gelegenheit und Figur desselbigen, dem Gutdüncken eines jeden Grund-Herrn, als welcher selbst nicht jederzeit einen Garten setzen kan, wie er gern wolte, und es zur Wohlfahrt der Blumen erforderlich wäre. Was ich also davon sagen kan, ist diß allein:

Erstlich: Glückseelig ist derjenige, dessen Garten auf einem solchen Grund lieget, welcher nicht zu leichte noch zu schwehr, zu mager, oder zu feiste ist. Dann ein solcher ist fähig, von Blumen zu pflantzen, was nur Aug und Hertze wünschen mag.

Zum andern ist auch zu wünschen, daß der Garten in etwas sich neige und abhänge, damit er vom übrigen Regen und Nässe nicht überschwemmet werde, und die Saat ertrincken müsse.

Drittens: Nichts destoweniger ist das Wasser bey einem Garten sehr nothwendig, nicht allein denselben annehmlich zu machen, sondern ist auch nützlich denen Pflantzen, als welche von Zeit zu Zeit wiederum müssen dadurch erquicket werden.

Vierdtens: Solte der Garten wohl gegen die Sonne gelegen seyn, und zwar also, daß ihm der saure Nord-Wind nicht zukommen möge, welcher für den ärgsten Blumen-Fresser gehalten wird.

Wo dieses aufs wenigste anzutreffen, mag man sich schon etwas rares von Blumen versprechen. Will man aber einige Unkosten nicht an-

se-

sehen, nimmt es die Natur mit will- und danckbarlichem Hertzen an.

§. III.

Von denen Blumen insonderheit.

DIe Blumen-Kunst ist ein Meer ohne Grund, ohne Gestad. So weit sich die Natur selbsten treiben läßt, so mag auch eine Blume gebracht werden; Man muß aber Hand anlegen, und die Hand durch Vernunfft geleitet werden. Wollen also die Blumen für uns nehmen, sammt einer Eintheilung der Zeiten, in welchen an und für die Blumen soll gearbeitet werden, nemlich dem Blumen-Jahr.

NOTA.

DAs sogenannte Blumen-Jahr, ist in diesem Tractätlein nach dem Frantzösischen Horizont eingerichtet. Ein jeder Liebhaber demnach wird sich selbes schönstens zu Nutz zu machen wissen, wo er nur auf Gelegenheit und Art seines Landes, wie auch auf die unterschiedliche Witterung vernünfftige Achtung giebet. Nach deren Beschaffenheit mag er aus folgenden Articklen so viel erlernen, daß er seinen Garten also bezwingen kan, ob wäre derselbe in ein gantz anderes Gelände versetzet worden. Vernunfft gehört zu Kunst, Vernunfft muß bey Gelehrten, gute Vernunfft muß auch beym Bauren seyn.

Blumen-Jahr.

Oder

Bericht, was man das Jahr hindurch in dem Blumen-Garten arbeiten solle.

JANUARIUS.

JN diesem Monat kan man schon allerley Zwiebeln von Blumen in die Geschirr oder Häfen einsetzen, als da seyn Tuberosen, Jonquillen, oder welsche Narcißlein, gemeine Narcissen, Constantinopeln, Hyacinthen, ꝛc. Selbe in die geschlossenen Winter- oder Frühe-Beeter eingegraben, mit Glocken oder Stroh-Wänden wohl zudecken. Mit sonderlicher Sorge aber muß man sich befleißigen, vor Frost und Gefrieren, die Anemonen zu bewahren.

Pflantzen, welchen absonderlich Kälte zuwider ist.

Aloe.
Tausendschön, oder Sammet-Blum.
Anemonen.
Balsam-Apffel.
Basilien-Kraut.
Citronen-Baum.
Diptam.
Feigen-Baum.

Ginster oder Spanischer Jaßmin.
Negelein-Stock.
Granat-Apffel-Baum.
Hyacinthen.
Jasmin.
Kleine Narcissen.
Lorbeer-Kirschen.
Lilien.
Liebes-Apffel.
Narcissen.
Indianischs Negelein.
Pomerantzen.
Palm.
Indianische Bohnen.
Paßion-Blumen.
Indian-Birn.
Ranonckelen.
Kamm-Salbey.
Ringel-Blumen oder Gold-Wurtz.
Das Stramonium weiß und blau.
Ehrenpreiß.
Gefüllte Violen, rc.

Auf diese muß man absonderlich ein Auge haben, denn wo sie einmahl kranck werden, seynd sie gar hin.

Sammlung.

Es ist zwar jetzt nicht die Zeit, viel Blumen zu sehen, vielweniger in unsern kalten Teutschen Lan-

den; jedoch mag man vermittelst der geschlossenen Winter-Beete, oder Glocken, an etlichen Orten einige einfache Anemonen, Winter-Hyacynthen, Narcißlein und Schlüssel-Blümlein haben.

FEBRUARIUS.

In diesem Monat kan man wiederum säen oder setzen, was aber in dem vorigen Winter-Beet und Glocken, nicht zu vergessen.

Zu Ende dieses Monats säet man, aber auch im Winter-Beet, die jährliche Blumen, welche zu Ende Aprilis, oder Anfang Mayes, sollen versetzet werden.

Als Balsam-Apffel, Liebes-Apffel, Tausendschön ꝛc. Kommet aber ein Frost darüber, ist alles hin. Ubrigens verhält man sich wie unsers Landes gebräuchlich, und schon zur Genüge bekannt ist.

Sammlung.

Vermittelst der Winter-Beeten, gerathen einige Schlüssel-Blümlein, auch Tulipanen und Anemonen, ꝛc.

MARTIUS.

Weilen wir in diesem Monat noch insgemein scharffe Winter-Nächte haben, so muß man wohl sorgen, alles bey der Nacht wohl bedeckt zu halten, sonderlich die Tulipanen, und übrige, so die Kälte fürchten, wie am 8. und 9. Blat zu sehen

In

In denen Winter-Beeten kan man säen den Negelein-Saamen, Indianische Negelein, Indianische Rosen, Basilien, Majoran, Indianischen Kreßig, Myrrhen und Sammet-Blumen.

In die Garten-Beetlein säet man die Magsaamen und Lerchen-Füßlein.

Man versetzet den Spanischen Jasmin, die Pomerantzen-Bäume, (nachdem der Frühling gut oder böß) die Myrrhen und Lorbeer-Rosen, Mertzen Violen, Margarethlein, Camillen, Hyacinthen Tuberosen, Erdäpffel, wer sie liebet, rc.

Sammlung.

Wenn ja der Frühling sich wohl anlässet, giebt es schon allerley Blumen, zufürderst aber Violen, Hyacinthen, und einfache Anemonen.

Gegen Ende dieses Monats hat man allerhand Narcissen, kleine Schwerdt-Lilien, gelbe Negelein, oder Violen. Einfache kleine Narcissen.

Ist das Wetter milde, hat man auch doppelte Anemonen, Bären-Tätzlein, einige frühe Tulipanen, Margarethlein, rc.

APRILIS.

Die Ranonckelen müssen fleißig zu trincken haben, wie auch die Anemonen, und alles, was in Geschirren und Kästen sich befindet: jedoch nach Nothdurfft und Bescheidenheit, welches bey allen Gewächsen wegen Unterscheid, sowohl selbiger Art, als auch des Landes, oder einfallenden Wetters zu beobachten.

Man

Man muß die panaschirte, oder Feder-weiß gefärbte Tulipanen vor Ungestümm; auch starcker Hitze bewahren, zu dem Ende soll man sich beyzeiten um Stroh-Beeter umsehen, diese denenselbigen vorzuschützen.

Setzet die Bordure oder Einfassung in den Krantz um die Beeter herum, als Thymian, Salbey, Majoran, Raute, Wermuth, Lavendel, und dergleichen.

Zu Anfang dieses Monats wird nicht ungereimt seyn, die Mertzen-Violen, Margarethlein, und was sonst zäserliche Blümlein seyn mögen, zu versetzen. Siehe oben zu Ende des Mertzens.

Säet auch die Amaranten- oder Sammet-Blumen, jedoch im Frühe-Beet, unter der Glocken.

Sammlung.

Wann leicht das Wetter günstig ist, seynd schon allerhand Blumen in vollem Flor anzutreffen, aus allen aber gebührt der Vorzug denen Anemonem, Ranonkelen, Kaysers-Cronen, Hyacinthen, einfache und gefüllte Nelcken, Jonquilles, oder welsche Narcissen, Freysam, oder Dreyfaltigkeit-Blumen, wie auch zu Ende dieses Monats einigen Kunst-Tulipanen.

MAJUS.

Jetzt ist Zeit, die einfache Anemonen zu setzen, welche im Junio aufgehen sollen.

Man machet Marcotten, oder pfropffet die gelbe

gelbe Negelein, pflantzet auch die Setz-Reiser von denenselbigen.

Schöne gefüllte Negelein zu haben, säet man deren vollkommenen Saamen in den ersten 8. Tagen des Mayens, versetzet selbige in dem Herbst-Monat, wann Tag und Nacht inne stehet.

Man setzet die Margarethen, Bären-Oehrlein; die weisse gefüllte Narcissen, sie halten, ob sie schon Blumen tragen.

Säet doppelte Ringel-Blumen, Sammet-Scabiosa, Dreyfaltigkeit-Blumen, Korn- oder Biesem-Blumen.

Zu Ende dieses Monats ziehet man die Tulipanen aus, welche ausgetragen, Schlüssel-Blümlein und dergleichen, worbey aber

NOTA.

Wann man eine Blume, besonders eine Tulipan, aus der Erde ziehen will, soll man den Stengel wohl dürre werden lassen, sonsten wird die Zwiebel verletzet, und gehet die Mutter samt dem Kind zu Grund.

Sammlung.

Wer will die Blumen zehlen, welche alle bey dieser Zeit erscheinen? Tulipanen, Negelein, Margarethen, Rosen, Waldwinden, Anemonen, Narcissen, Lerchen-Füßlein, Ehrenpreiß, Hyacinthen, rothe Lilien, Spanische Negelein, Ranonkelen, Mayen-Blümlein.

Mitten im May, so bald die Pomerantzen aus

der Stube heraus kommen, heben sie an Blüthe zu gewinnen.

JUNIUS.

Das fürnehmste Werck ist, daß man die Gewächse wohl begiesse.

Man bricht aus die übrige Knöpflein an dem Neglein-Stock, damit die Haupt-Stengel desto kräfftiger werden, die Blumen zu tragen, und ihr genugsame Nahrung zuzuführen: Will man etwas saubers von Negelein haben, benimmt man ihme auch mehrere Stengel, zuweilen lässet man nur einen einigen stehen.

Die spätere Tulipanen ziehet man aus, weil biß dahin deren Blätter schon genugsam verwelcket und abgestorben seyn werden, wo nicht die Feuchte des Wetters sie länger erhalten hat.

Ist noch Zeit einige Jahrs-Blumen zu säen, und sowohl den gantzen Sommer hindurch, als auch auf späten Herbst mit etwas versehen zu seyn. Mitten dieses Monats mag man den Jasmin, Pomerantzen-Bäum, Rosen, und dergleichen Stauden- und Strauch-Gewächse Schild-weise, oder in die Runde pfropffen.

Nachdem zu Ende dieses Monats die Regen vorbey seynd, kan man die Anemonen und Ranonkelen ausheben.

Nehmet ab die Saamen, welche zeitig seynd, als von Hyacinthen, Narcissen, Bären-Tätzlein, oder Bären-Oehrlein, und Ranonkelen.

Samm-

Sammlung.

Es gibt Magsaamen von allerhand Farben, wie auch Lerchen-Füßlein, weisse und gelbe Lilien, Spanische Negelein von Feder-Schühlein, allerley Rosen, Dreyfaltigkeit-Blumen, gelb und blau.

Gegen Mittag des Monats, gibt es Wald-Winden, Pomerantzen-Blust, Tuberosen, einfache Anemonen, Jerusalem-Blumen, oder Creutzlein, schöne Negelein, Pupur-Lilien, Ringel-Blumen oder Gold-Wurtzen.

JULIUS.

Abermahlen durstig Wetter, muß getruncken und getrancket seyn, wo nicht, so geräth alles in elenden Stand.

Jetzt hebet man an zu marcottiren, oder die Negelein zu pfropffen, wo anders die Schößlein schon starck genug seyn. Man impffet die Myrthen, Jasmin, Pomerantzen-Bäume, und dergleichen. Man hebet auch auf, was von rundwurtzigten Pflantzen ist. Ubrigens richte man sich nach Landes-Brauch und Art, welches durch das gantze Blumen-Jahr sich verstehen läßt.

Sammlung.

Hat schier, was den vorigen Monat es gehabt hat. Zudeme Rauten, rothe Rittersporen Camillen, gefüllte Ringel-Blumen, Glocken-Blumen, Granat-Blumen, gefüllte Rosen.

AUGUSTUS.

Denen Blumen zu trincken. Indessen fähret man fort die Marcotten zu machen. Pflantzet die Narcissen und orientalische Hyacinthen, bedecket den Saamen nur leicht mit Erden, begiesset selben offt, sonsten wenn die Erde austrocknet, gehen sie nicht auf.

Sammlung.

Häuffiger Blumenschnit im Lerchenfüßlein, Indianische Muscaten- und Monat-Rosen, wiederum Indianische Negelein, Jasminen, Tuberosen, Sonnen-Blumen, Cyclam, Türckische Bündt, gelbe Negelein, Spanische Jasminen, Granat-Blumen, Myrrhen, Paßion-Blumen, Tausendschön oder Sammet-Blumen, Pomerantzenblust, und andere mehr, wie im verwichenem Monat.

SEPTEMBER.

So die Hitz noch währet, fähret man fort mit Begiessen.

Man säet unterschiedliche Magsaamen und Lerchenfüß auf das Jahr. Desgleichen säet man die Bärenöhrlein, Ranonkelen, Schwerdt-Lilien, Kayserscrönlein, rothe Lilien und Tulipanen.

Versetzet die Pomerantzen-Bäume, Myrrhen, Jasminen und Lorbeer-Rosen. Ist auch die rechte Zeit die Nägelein zu versetzen; wie an seinem Ort zu sehen.

Pflan-

Pflantzet allerley Anemonen und Ranonkelein, so die erste Herbst-Negelein vorbey seynd. Man soll aber wohl zubereitete Erde nehmen.

Sammlung.

Da hat es die Menge der Tuberosen, Sammet-Blumen, Amaranten, Indianische Rosen, Negelein-Blumen, einfache Anemonien, auch etwan einfach Pomerantzen-Blüthe.

Item Paßion-Blumen, Liebs-Aepffel, Basilien, Jasminen, Ranonckelen, Sonnenblumen, Belveder und dergleichen.

OCTOBER.

Gegen den halben October, setzet man die edlen Pflantzen wiederum in das Winterhauß, als die Pomerantzen, Tuberosen, Lorbeer-Rosen, Granatillen, Myrrhen und Jasminen, die Tuberosen-Geschirr neiget man auf die Seite, damit die Feuchtigkeit sich von denen Zwiebeln abziehe, und selbe nicht faulen mache.

So lange es nicht gefrieren thut, kan man ihnen die Fenster offen lassen, jedoch soll man alle Abend fleißig zuthun.

Sammlung.

Wann der Herbst milde, ist noch alles zu haben, was in dem vorigen Monat zu haben gewesen.

NOVEMBER.

Man kan wiederum säen, aber im Winter-

Beet und unter Glocken, allerley Saamen, wie in dem Herbst-Monat.

Man setzet die Rosenstauden, und alle andere welche die Blätter verliehren, und dennoch die Kälte erleiden mögen.

Anfang dieses Monats ist die vornehmste Zeit, die zierlichen Tulipanen zu setzen, wie auch deren Saamen zu säen. Wovon an seinem Ort.

Sammlung.

In diesem Monat kan man noch haben Negelein-Blumen, Dreyfaltigkeit-Blumen, gefüllte Violen, Spanischen Jasmin, Muscat-Rosen, einfache, und von allerley Farben Anemonen.

DECEMBER.

Die Geschäffte dieses Monats seynd eigentlich nichts anders, als eine Fortsetzung der im vorhergehenden Monat angefangenen Arbeit, und Vorbauung auf künfftigen Jenner und Hornung. Verstehet sich, wann es das Wetter zuläst, und der Boden nicht hart gefrohren ist. Sonsten ist der Blumen-Handel niemahlen schlechter bestellt, als eben jetzt, und thut der curiose Liebhaber übrig genug, wo er nur seine unterhabende Pflantzen vor Frost gnugsam bewahret, und also bey Leben erhält.

Sammlung.

Nichts destoweniger gibt es Lorbeer, Thimian, auch noch etwan Negelein, Negeleinblumen, Ringelbumen und Anemonen.

Ich beschliesse das Blumen-Jahr mit jenem zierlichen Vers, welchen Msr. de Bourlemont. Ertz-Bischoff zu Bourdeaux, in seinem Kunst- und Zierd-vollen Blumen-und Lust-Garten über die Thüre mit güldenen Buchstaben hat setzen lassen:

Sint tibi mille Oculi, sit tibi nulla manus,

Als wolte er auf Teutsch also sagen:

Deine Augen magst du weyden,
Hier in Blumen; aber meiden,
Auszustrecken deine Hand,
Weil sie ihnen unbekandt.

§. IV.

Zierliche Blumen zu haben in dem Winter.

Auch in dem Winter mag der curieuse Liebhaber seine Lust pflegen, und noch etwas rarers von Blumen zeugen. Nicht aber mitten in dem Garten in der Lufft; denn wie solte so ein zartes Pfläntzlein aufkommen mögen in einer Zeit, wo die Erde Felsen-hart, wo auch die Steine zerspringen, wo das Eiß den gantzen Strohmen den Arrest ankündiget, Menschen und Vieh vor Frost und Kälte fast selbst erliegen müssen, allwo auch die allerstärckesten Gewächse der Erden, wenigstens dem Schein nach, von einem ersterbenden Alter also gedruckt werden, daß kein Härlein

mehr an ihnen zu finden, welches nicht Schnee-weiß worden.

So lasset uns dann unterm Dach arbeiten.

Die nunmehro von uns allzu fast entfernte Sonnenhitze mag denen lieben Pfläntzlein, vermittelst eines warmen Orts, Stuben, oder Garten-Hauß ersetzet werden. Also, daß wann selbige vor aller kalten Lufft wohl verwahret, dann bescheidentlich durch den Ofen, oder beygesetztes Kohlfeuer eingeheitzt wird, kan man in dem Januario schon Blümlein haben, welche sonsten in dem April, oder May, noch tieff in dem Boden stecketen.

Als vor einigen Jahren die Bottschaffter des Sinesischen Königs an dem Französischen Hofe sich befanden, führte man sie mitten in dem Winter, und drey Tage nacheinander nach Trianon, und weisete ihnen diesen herrlichen Garten voll allerhand der zierlichsten und annehmlichsten Blumen, ja alle Tage verändert, also zwar, daß diese gute Herren sich nicht fassen kunten, ja schier zweiffelten, ob sie nicht lebhafft, und augenblicklich in eine gantz neue Welt übertragen, oder wenigstens in dem Geist verzucket waren.

Das gantze Wunder bestunde in diesem allein, daß man den Schnee und gefrohrne Erde abgehoben, häuffige Blumen aus dem Winter-Hauß heraus genommen, und sammt denen Geschir-

schirren, nach beliebiger Ordnung in die Schild eingesetzet.

In der Winter-Stuben ist absonderlich zu mercken:

Erstlich: Daß man nur selten den Fuß der Pflantzen begiesse, niemahlen aber den Stengel oder Blätter, auch daß man das Wasser an der Sonne zuvor überschlagen lasse.

Zum andern, denenselben zuweilen Lufft lasse, und wo die Sonne ein wenig scheinet, die Fenster offen halte, aber von 10 Uhr Vor- biß ohngefehr 2. oder 3. Uhr Nachmittags.

Drittens: Daß wo man keinen Ofen haben kan, man zu dem Kohlfeuer lauter reine und gute Kohlen brauche, die weder viel Dampf noch Flammen von sich geben, auch die Wärme gantz sachte zunehmen lasse. Und also mag man gar leicht den gantzen Winter auch etwas rares und annehmliches zu sehen haben.

§. V.

Wie man die Erde für zierliche Blumen bereiten solle.

Es ist denen Blumen sehr dienlich, ja nothwendig, um etwas rares herfür zu bringen, daß man die Erde auf folgende Weise bereite: Man nimmt Tröster von Trauben, vermischt mit S. v. Kühemist, nachdem es 2. oder 3. Jahr durch

einander verwesen, thut selbe wiederum unter gemeine Erden, welche auch 2. oder 3. Jahr abgelegen, dieses alles wohl untereinander gearbeitet, und die Geschirr damit gefüllet, man wird Wunder sehen, wie die Pflantzen, so wohl an Grösse und Gestalt, als Krafft und edler Farbe zunehmen.

Wenn selbige anfangen auszuschlagen, und nunmehro die Blüthe beginnen sehen zu lassen, kan man sie fein sachte zu 2. oder 3. mahlen begiessen, man soll aber in dem Wasser s. v. neu gefallen Kühflathen zerrühren, und also etliche Tage stehen, das Wasser durchziehen, und den groben Unrath zu Boden gehen lassen, sich alsdenn des Wassers bescheidentlich bedienen. Dieses wird die Pflantzen erfrischen, stärcken, und wunderliche Würckung thun.

Solches Wasser ist auch gut zu denen Tulipanen, Negeleinstöcken, Anemonen, Ranonkelen, &c.

NOTA.

Vor allen Dingen aber solte man nicht vergessen, in obigem Wasser etwas weniges gesäuerten Salpeter zergehen zu lassen, denn dieses ist in Warheit jener Balsam und himmlisches Saltz, durch welches Albertus der Grosse sich nicht wenig hat geltend gemacht, indem er auf diese Weise und absonderlich durch solches zubereitetes Wasser, seine Winter-Pflantzen nicht allein Sommer-

mer-Blumen, sondern so gar Herbst-Frücht auf das annehmlichste herfür zu bringen, gezwungen hat.

§. VI.

Von dem Negeleinstock, und dessen Blumen.

NIemand wird in Abrede stellen, daß nicht das Negelein, eine aus den alleredelsten Blumen sey, welches in unsern Lust-Gärten angetroffen wird. Denn nicht allein ergötzet es das Auge durch seine Gestalt und schöne Farben, sondern auch erquicket den Geruch desjenigen, welcher ihm zunahet. Mit einem Wort, es ist das Mutter-Söhnlein aller curiosen Liebhaber des Blumen-Gewerbs. Ja einige nennen so gar dasselbige den König, wie die Rosen eine Königin aller schönen und lieblichen Blumen. Bekandt ist, daß man aus denenselben eine sonderliche Haupt-und Hertzstärckung machen kan, wann man nur deren Blätter in einen guten Essig leget, und an der Sonne ein wenig distilliren und kochen lässet; ist sehr annehmlich, und muntert auf. Ist auch die Latwergen und dieser Essig nicht wenig zu schätzen, in der Zeit der leidigen Pest. Dodonæus und Eusebius schreiben auch den Safft und Neglein-Würtzen denenjenigen als ein gutes Mittel vor, welche denen fal-

lenden Wehtagen unterworffen seyn. Laßt uns aber zu der Kunst schreiten.

Erstlich ein Negelein, damit es recht edel und rar sey, muß es 10. biß 11. Finger breit im Umkreiß haben, und mit Blättern wohl besetzt seyn; ist auch weit zierlicher, wann es gebauschet und kugelicht, als nur platt aussiehet; seine Weisse soll rein, und nicht untermenget seyn, so gar ohne Dupfen. Jemehr selbe panachirt oder Federweiß gefärbt seyn, je mehr werden sie geschätzet. Die vornehmste Panache ist, welche das halbe Blat einnimmt. Wenn schon ein Negelein aufreißt, ist darum nicht zu verwerffen, wann nur die Farbe rar ist. Daß der Kopf sich nicht aufritze, darff man nur an dem Stengel mehr Knöpflein lassen, biß zu seiner Zeit, oder den Knopff mit einer Nadelspitze ein wenig auflösen, oder aber eine ausgeleerte Bonen-Hülse über den Kopff anziehen, wo selbe also ausdorret, schliest sie den Negelein-Knopff gantz sachte, und läßt ihn nicht zerschnellen.

Zum andern will der Negelein-Stock gute Erde haben, welche weder zu schwehr und feucht, noch auch zu mager sey, absonderlich aber soll dieselbe auf folgende Weiß bereitet werden.

Gute Erde für die Negelein, wie auch für die Tulipanen.

Man nimmt zwey Drittheil schwartzen Sandl, oder mürbe schwartze Erde, wie man in denen morastigen Wiesen findet, oder wo diese nicht zu haben, Sand von dem Gestad eines Flusses. Für den letzten Drittel nimmt man verwesenen s. v. halb Pferd-halb Kühe-Mist. Zu diesem nimmt man einen Sechs-Theil Thon (sonsten Laim oder Letten) welcher aber zart und wohl zerrieben sey, auch mag man etwas weniges verwesene Erde von einem hohlen Eich-Baum darzu thun, dieses alles wohl untereinander geworffen, und ein Jahr lang, ehe man es in die Geschirr brauchet, liegen, jäsen, und verwesen lassen.

Daß man für die Blumen von unterschiedlichen Farben, auch unterschiedliche Erde zubereitet, ist eine sowohl mühsam als unnöthige Mühe.

Von denen Marcotten oder Pfropf-Reißlein.

Erstlich: Die bequemste Zeit die Negelein zu marcottiren, ist von dem 20. Julii an biß Anfangs in dem August-Monat hinein, so bald die ersten Blumen vorbey seynd.

Zum andern: Die Marcotten pflegen die

mehresten also zu machen: Sie suchen an dem Negelein-Stock einen schönen gesunden Stengel aus, thun mit einem kleinen Messerlein zu Mitten des Gelencks oder Knötleins, (welches zu unterst, und nechst an dem Stengel ist) einen Schnitt biß mitten hinein, so dann 2. biß 3. Finger breit von dem Knötel aufwärts. Dieses abgespaltene Schößlein, ist das Pfropffreiß, welches hernach Wurtzeln gewinnen will, die Marcotten leget man also sachte nieder, drucket den Theil des Pfropffreißleins, welcher nicht mehr an dem Fuß des Stengels hafftet, in die Erd hinein, decket es darmit zu, und erhält den marcottirten Stengel, durch ein beygestecktes Gäbelein aufrecht, hernach schneidet man das äusserste von denen Blättern ab, setzet die Marcotten in denen Geschirren 4. oder 5. Tage lang in den Schatten, und begiesset selbige täglich mit Bescheidenheit. Einige stecken etwa ein Haberkörnlein in das gespaltene Knötlein, andere etwan eine saubere Graßwurtz, damit die Marcotten besser fussen mögen, ist aber alles nicht vonnöthen, absonderlich wo die Erde wohl zubereitet, und das Wetter günstig ist, ja es wäre bald zu beförchten, daß nicht die edle Blume von dem Graß und Habern wiederum etwas wildes an sich nimmt.

Will man den Haupt-Stock auch bey Leben erhalten, darff man ihm nur mehrere Schoß lassen, von welchen man keine Marcotten nimmet.

NOTA.

NOTA.

Denn das gröste Geheimniß und Mittel etwas rares von Negelein zu haben, ist die gute Erde, und das öfftere versetzen oder marcottiren, wodurch man allezeit frische Pflantzen hat, welche eben durch das öfftere versetzen zu wunderlicher Vermehr- und Veränderung geschickt gemacht werden, gleichwie die Kunst-Tulipanen, von welchen an seinem Ort.

Die Negelein stehen gern gegen Mitternacht, wann man aber die Marcotten gegen Mittag setzet, muß man sie öffters begiessen.

Man kan noch auf eine andere und geruhigere Weise die Negelein-Stöcke vermehren, durch das einfältige Schoß versetzen. Man nimmt erstlich von einem Stock die Schößlein, oder Stengel, welche 2. oder 3. Knötlein, oder Gelenck haben, behutsam ab, dieses abgesonderte Schößlein spaltet man von dem ersten Knoten an biß an dem andern, und stutzet das äusserste der Blätter ab, leget selbe Schößlein an die Sonne, damit sie verwelcken, (nicht ausdorren, das wäre der Sach zu viel gethan) denn also verwelcket, jedoch von der Sonne nicht erhitzet, setzet man sie in ein Geschirr mit Wasser, um sich erholen zu können. Denn setzet man sie in die Geschirr ein, oder wo man selbe haben will, und in die darzu bereitete Erden, (siehe oben am 25. Blat) begiesset dieselbige fleissig, sie kommen offt eben

eben so glücklich davon, als die übrigen Marcotten selbsten, wenn man sie nur in der Sonne stehen lässet.

Drittens: Man versetzet nochmahlen die Marçotten wiederum in dem Herbst, welche man mit einem scharffen Messerlein von dem alten Stock gar ablöset, die äussersten Würtz- und Zäserlein abzwicket, desgleichen die Blätter, solche in die Geschirr und wohlbereitete Erde einsetzet, und alsbald begiesset, auch solches zu thun fortwähret, wo nicht der Himmel selbst sie zu Genügen erquicken soll.

Vierdtens: Der Negelein-Stock, ob er wohl ein oder andern kleinen Reiffen ausstehen mag, so ist doch die starcke Kälte und Gefröhrne, sein abgesagtester Feind; wird er aber von dem Schnee bedeckt, so hat er sein Grab gefunden. Dahero ist das rathsamste, man fahre mit demselben bey Zeiten unter Dach, und zu Ende des Winter-Monats samt denen übrigen Pflanzen gar in die Winter-Stuben hinein.

Allwo man ihn nachgehends nicht begiessen soll, man finde denn, daß er selbes hoch bedürffe. Nimmt ihn auch nicht wieder heraus, biß zu Anfang des Aprils, jedoch nicht zu geschwind an die Sonne, denn er ist wie ein Krancker, der sich nicht gähling auslassen, sondern nach und nach, und sich wiederum an die volle Lufft gewöhnen muß.

Fünfftens: Obschon der Negelein-Stock gern

gern an weitschichtig- und lüfftigen Orten ist, will er doch nicht zu viel Sonne haben. Jedoch thut ihm selbe des Morgens überaus wohl, das ist von 6. biß ohngefehr 11. Uhren; wo man aber diese nicht haben kan, nimmt er auch Nachmittag von 3. biß 6. oder 7. Uhr damit vorlieb.

Sechstens: So das Wetter allzutrocken wäre, und der Himmel seinen mildreichen Seegen versagete, mag die Gieß-Kanne des Gärtners seine Stelle vertretten, und zu Abend, ja alle Abend, wann die Erde wiederum spröt will werden, dieselbe befeuchten, jedoch mit grosser Bescheidenheit, und wann es geschehen mag ohne sonderliche Benetzung der Schossen oder Blattlein, ist es um so viel besser.

Siebendens: Wenn der Haupt-Stengel des Negelein-Stocks anhebt herfür zu schiessen, und zu steigen, mag man ein Stäblein darzu stecken, darbey aber wohl in acht nehmen, daß man mit demselben keine Haupt-Wurtzel verletze.

Achtens: Wo man aber wahrnimmet, daß alle Schoß zu hohen Stengeln werden wolten, also, daß keine übrig bleiben, um Marcotten darvon zu ziehen, darff man nur einige darvon bey dem andern Gelenck von dem Fuß ausbrechen, wird es geholffen seyn, und denen übrigen dadurch Lieb geschehen; denn wenn diese ausgebrochene nicht zum zweytenmahl ausschlagen, so hat man aufs wenigste zu gewarten, daß die übri-

ge Stengel grössere, lebhafftere, liebreichere und schöner gefärbtere Blumen tragen.

Neundtens: Diejenige, welche den Handel recht verstehen wollen, die lassen an keinem Stock mehr denn 3. oder 4. Haubt-Stengel zu Knopffen aufgehen, die übrigen schneiden sie weg, einen für den andern, wie sie schiessen, wann sich das Negelein fast zureissen will, kan man es noch einige Knöpflein an demselbigen Stengel gewinnen lassen, biß es die Zeit erfordert, selbe wiederum auszubrechen.

Etliche in Pariß lassen auf einem Stock nur ein Haupt-Schoß, und 2. oder 3. Knopffe auf demselbigen aufgehen. Ja, welche gar etwas rares haben wollen, die benehmen ihm auch die Neben-Schoß, aus denen sie Marcotten machen könten: aber da muß es eine unvergleichliche Blume abgeben.

Zehendens: Wenn das Negelein ausgeschlossen ist, und man selbes lange begehrt zu erhalten, muß man es vor Regen und Sonnen-Hitze fleißig bewahren, dahero könte man die Geschirr unter einem Dächlein halten; und auf ein Gerüst setzen, bey einem halben Schuh von der Mauer oder Wand entfernet.

Eilfftens: Gegen Ende des Herbst Monaths, nach Beschaffenheit des Wetters und der Zeit, sammlet man den Negelein-Saamen bey der Truckene, lässet denselben ein wenig dürr werden, damit ihm die Feuchte kein Verderben verursache.

Zwölf-

Zwölfftens: Die beste Zeit aber den Negelein-Saamen zu säen, ist Anfangs des Frühlings, und nach dem ersten Regenwetter des Heu-Monats. Man pflantzet selbe in Geschirre.

Dreyzehendens: Curieuse Liebhaber der Negelein und Kunst-Händler zugleich, pflegen diese herrliche Blumen auch nach der Kunst zu unterscheiden, und jeder ihren eigenen Nahmen zu schöpffen. Welches absonderlich vonnöthen zu wissen ist, wenn man dieselbe in die Weite verschicket, oder von fremden Orten will kommen lassen.

Zur Zeit Petri Morini, jenes berühmten Blumen-Händlers, erkennte man 66. verschiedene Gattungen der Negelein. Heut zu Tage aber zehlt man noch 234. darüber, und seynd nur in dem Tractätlein, welches zu Ende der letzten Edition von Pflantzung der Blumen, angehenckt worden, par M. de la Quintinie dreyhundert verschiedene Negelein zu finden, welche alle nach ihren Farben, und mit Nahmen beschrieben werden. Allein, wer will diese Farben, Gestalten und Nahmen, ohne Verwirrung in den Kopff bringen.

Alle Negelein zu erkennen, und mit Nahmen zu nennen.

M. Porant, Notaire de Laon, ein sehr berühmter Blumen-Künstler, hat eine sonderbahre Weise

se erfunden, die vielfältigen Gattungen der Negelein zu unterscheiden, und ohn alle Verwirrung selbe mit Nahmen zu nennen. Man kan sich dessen gar schön bedienen, um in seinen Negelein-Stöcken eine Ordnung zu halten, und zu wissen, was man hat, oder nicht hat, was man gehabt hat, oder durch fleißige Pflegung Neues bekommen hat. Wie er in Französischer, also kan man es auch in unserer Teutschen Sprache einrichten.

Das gantze Geheimniß bestehet indem: Daß er denen Haupt-Farben gewisse Nahmen geschöpffet, welche von eben dem Buchstaben anfangen, wie die Farben heissen: Als zum Exempel, ein Negelein, welches ist Couleur de Chair, das ist Fleisch-Farbe; nennet er: Le Cheralier.

Blanc. Gantz weiß. Le Bon.
Rouge. Roth. Le Rodomont.
Violet. Viol-braun. Le Villageois.
Incarnat. Leib-Farb. L'Indien.
Couleur de Rose. Rosen-Farb. Le Ravissant.
Piqueté. Gesprengelt. Le Piqueté.
Couleur de Pourpre. Purpur-Farb. Le Peintre.
Gris. Asch-Farb. La Guerrier.
Gros. Ein grosses. Le Gros.
Extraordinairem. Grand. Gar groß. Gand.

Wann also ein Negelein mehrere Farben an sich hat, welche unter denen obigen begriffen

seynd, kan man die Namen derselbigen Farben in ein Beschreibungs-Wort zusammen ziehen, als zum Exempel, wenn ein Negelein blanc, weiß, rouge, roth, und noir, schwartz ist, nennet er aus dem obigen Register:

Le bon Rodomont noir, und so fort; also, daß wer dieses Register nicht auch hat, so wenig aus dieser seiner Kauffmanns-Ziffer, als aus dem Negelein-Stock, ohne die ausgeschlossene Blume, erkennen kan, was Farbe und Gattung dasselbige sey. Auf vorgeschriebene Weise aber, kan man alle Farben eines Negeleins ausführlich beschreiben, jedoch ist zu mercken, daß man die Farbe, deren es am mehresten hat, die Anfangs, und vor denenjenigen nenne, deren es weniger hat. Als zum Exempel: Ist das Negelein weiß, und ist mit roth panachirt, so nennet er es: Le bon Rodomont. Ist es aber roth, und mit weiß panachirt, so heist er es: Le Rodomont bon. Und also durch alle Farben zu gehen, so viel es deren an sich haben mag.

§. VII.

Von denen Anemonen.

BEy Pflantzung der Anemonen, hat es folgende Stücke zu beobachten:

Erstlich: Nachdem man den Saamen gantz dünne hingesäet, streuet man zerriebene Erde darüber, etwann eines Fingers hoch.

Zum andern: Leget man saubers Stroh auf das Beetlein, und geschicht die Begiessung über dasselbige, damit das Wasser nicht ungestümm auf den Saamen oder die Erde falle, und selbige hinweg schwemme.

Drittens: So es kein Regen absetzet, muß man wenigstens in der Wochen einmahl sie begiessen, jedoch bescheidentlich und etwas langsamer, als das erstemal geschehen ist.

Vierdtens: Es mögen die Saamen aufkommen seyn oder nicht, soll das Stroh, nach geschehener Begiessung, abgehoben werden.

Fünfftens: Wo Kälte oder Reiffe zu besorgen, muß das Beet fleißig bedecket, und mag bey schönem Wetter wiederum abgedecket werden.

Sechstens: Wann die Saamen erwachsen, und nunmehro zu kleinen Zwiebeln einer Erbis groß worden, hebet man dieselbige aus, müssen aber zuvor die zwey zerrumpffte Blätlein, aus welchen sie ausgeschloffen seynd, wohl abgedorret, und leicht davon abzubrechen seyn. Man lässet diese kleine Zwiebeln an einem trockenen Ort dürre werden, und behält sie auf, biß wieder auf gleiche Zeit des nachkommenden Jahrs, alsdenn sie wiederum in die Erde gesetzt werden.

Siebendens: Sobald sie Blumen gewinnen, muß man die Beetlein zurichten, wo und wie man selbe gern haben will. Zu denen Gefüllten aber ein Zeichen stecken, welche man mit sonderlichen Fleiß pflegen solle. Was nur einfach ist, das

mag

mag durch Sorge und Emsigkeit auf ein andersmal doppelt, ja auch durchaus gefüllt werden.

§. VIII.

Von denen Kunst-Tulipanen.

IN dem 6. §. habe gemeldet, daß einige, gleichwie die Rosen die Königin, also auch das Nägelein den König der Blumen nennen wollen. Ich hätte aber schier Lust, der sonst lieblichen Rose ihre so viel und lange Jahr mit Ruhe und Ruhm getragene Crone ab dem Haupte zu nehmen, und diese meiner heurigen Kunst-Tulipan mit schuldigster Ehrerbietigkeit aufzusetzen.

Lob der Kunst-Tulipanen.

WAs ist die Tulipan nicht vor eine Zierde in allen unsern Kunst und Lust-Gärten? mit was für einer Majestät stehet sie nicht mitten in dem Blumen-Feld? da indessen die Rosen in einem Winckel ihren schwermüthigen Kopff sincken lässet. Ist ja mit der holdseligen Tulipan nicht anderst umzugehen, als mit dem liebreichen Immen-König, so um keinen Stachel weiß; da hingegen die Rose, nachdem sie das menschliche Hertz genugsam an sich gelocket, gleich einer schalckhafften Katzen, auch denjenigen kratzt und verletzet, welcher etwann ihr beginnet schön zu thun. Es thut und muß zwar meine edle Tulipan, nachdem sie genugsam unsere Augen ergö-

tzet hat, die Schuld der Natur eben sowohl bezahlen, verwelchen, abfallen. Von wem aber hat sie es gelernet, als eben von der sonst prächtigen Rose, welche fast nur darum unter andern Blumen scheinet sich blicken zu lassen, damit sie zugleich von denselbigen sich beurlauben, und der Welt wiederum abgnaden möge? Gehet eine Rose ab, kommt wohl etwann in Jahres-Frist eine andere herfür, ist aber eine Rose, als wie die vorige, und nicht um ein Härlein geschickter, als etwann ihre Vorfahrerin möchte gewesen seyn. Müssen wir aber endlich von unsern edlen Tulipanen eine oder die andere verliehren, können wir zugleich hoffen, daß an statt ihrer viel, andere in gantz neuer Gestalt und zierlichst- ja seltsamsten Farben, sich in kurtzem vor unsern Augen stellen werden; dahingegen die Rosen in ihrem alt-abgeschabenen Röcklein immer daher ziehen, zuweilen auch nur mit einem armen weissen Hemmetlein vorlieb nehmen muß.

Jedoch muß man ihr lassen, und wird es niemand abseyn, daß an Lieblichkeit des Geruchs, als der vortrefflichsten Eigenschafften einer annehmlichen Blum, der Rose keine andere, wer die auch immer seye, nicht zukommen kan.

Lasset uns dann dieselbe, nebst noch unserer Kunst-Tulipan, als eine würdige Mit-Herrscherin des holdseligen Blumen-Geschlechts hinfüran erkennen und ehren.

Blei-

Bleibet aber unsere unvergleichliche Kunst-Tulipan, wo nicht unmittelbare, jedoch nicht unwürdig vergesellschafftete Mit-Königin aller, auch der auserlesensten Blumen, und ist allein noch übrig, daß wir derselben, vermittelst unserer Kunst, anjetzo helffen den Thron besteigen.

Nicht allein haben wir die Tulipanen von denen Zwiebeln, sondern mögen auch aus ihren Saamen gezeuget werden, und kan man auf diese Weise, nach ein- und anderem Jahre haben, was nur das allerrareste ist, von dieser Gattung Blumen, welche heut zu Tag bey allen curieusen Liebhabern das mehriste gilt.

Folget die Weiß selbe zu pflantzen.

Erstlich, Man säet den Saamen in dem Herbst-Monat, in die darzu bereitete gute Erde, schön gegen der Sonne gelegen, lässet aber zuvor den Saamen wohl austrücknen, nachdem der Saamen gesäet ist, streut man ein wenig von gleicher, aber wohl zerriebenen Erden, darüber.

Zweytens: Künfftigen Frühling wird man sehen dieselbe aufschiessen, als wie etwan eine gemeine Zwiebel.

Drittens: Zu Anfang des Heumonaths darauf, findet man in der Erden kleine Zwiebelein, diese klaubet man fleißig zusammen, und versetzet dieselbe zugleich in ein anderes wohl zubereitetes Beet, ohngefehr eines Daumens tieff, und 2. oder 3. Finger breit von einander, lasset selbige also zwey Jahr selbst walten.

Vierdtens: Nach verstrichenen zweyen Jahren versetzet man dieselbige wiederum, auch in dem Heumonat, 3. oder 4. Finger breit auseinander, wo anders die Erde wohl bereitet, und man das Unkraut fleißig ausgereutet, mag man in darauf folgendem Frühling, schon etwas sauberes von Blumen haben.

Fünfftens: Wie die Tulipanen nach und nach sich hervor thun, muß man gleich die gantz rothe und gantz gelbe ausmustern, dann diese thun sich selten, oder gar nicht mehr verändern. Was aber rare Farben hat, das mag man bemercken, und sorgsam verpflegen, als die Aschfarbe, Pfersingblust, und Rosenfarbe, und wohl gemengt ist, wie mehr die Farben durcheinander spielen, je mehr seynd selbige zu schätzen.

Sechstens: Ob schon gewiß ist, daß die meisten Tulipanen mit der Zeit panachirt, oder vielfärbig werden, so ist doch nicht wenig zu beobachten, daß man diejenige bemercke, und behalte, welche sonst würcklich ein Anzeichen haben, mittler Zeit etwas rares zu werden.

Nota.

Solches kan man abnehmen aus der Beschaffenheit des Bodens der Tulipanen, sowohl von innen als von aussen, wie folgt:

Der kleinste Boden ist der vornehmste, als welcher die vornehmste Panachen mit der Zeit bringen wird.

Wann

Wann der Boden pur von einer Farb ist, kommt gemeiniglich das folgende Jahr etwas gar zierliches herfür.

Der Boden ist von einer Farbe, wann der Flecken zu unterst in der Tulipan, das ist an dem dicksten Theil der Blätter, innen und aussenher gleich gefärbt ist. Also das innere von dem Boden ist die Dicke selbst der Blätter, das aussere Theil aber des Bodens, seynd die Flecken geringelt, oder gesternelt, auch in der Blumen oder Becher darinnen, und unten an denen Blättern.

Nicht die Farbe dieses Fleckens steiget hinauf in die Panache, sondern die Farben, welche von dem Flecken eingeschlossen, und bedeckt seynd, aus denenselben gewinnet mit der Zeit die Tulipan ihre seltsame Schönheit; das ist: daß sie von Jahr zu Jahr sich verändert, und in zierlicherer und mehr vermengter Farbe erscheinet, so doch wol unterschieden ist.

Die gröste Hoffnung ist zu machen von denen Tulipanen, welche kleine weisse Böden haben, mit etwas blau eingefaßt, oder den Boden blau mit weiß umzogen, wo die darauffstehende zarte Wolle, blau, schwartz oder grün erscheint und heraus gläntzet, wann anders der Tulipan seine nicht mangelhaffte Gestalt hat.

Alsdann hat eine Tulipan ihre vollkommene Gestalt, wann sie nicht zu fast gespitzet ist, wann sie um und um 6. gleiche Blätter hat, 3. von innen,

nen, 3. von aussen, nicht mehr, und nicht weniger, denn mehrere Blätter zu haben, ist rar zu sehen, gehört aber nicht zu ihrer Vollkommenheit. Obschon sie also etwas breitschliessende Blätter haben solle, welche sich weder hinein- nach herauswärts umlegen, müssen sie doch auch nicht gefaltet oder gekräuselt seyn. Alles dieses aber wird nicht geachtet, wann sie nicht zugleich von einer edlen Farb ist, scheinbar, wohl vermischt, und wie ein Atlaß glänzet, als wäre sie mit Firniß überzogen.

Ihre Schönheit, um nicht können getadelt zu werden, solle auch dauerhafft seyn, und eine solche Blume ohne Abnehmen bey 10. biß 12. Tagen (versteht sich bey bequemer Witterung) stehen können.

Siebendens: Zu Ende des Mayens, Brach-Monat, rc. oder, nachdeme das Land und Jahrgang ist, wann der Tulipan-Stengel abstirbet, abdorrt, und das Wetter schön und trocken ist, hebet man die Tulipan-Zwiebeln aus der Erden, muß aber selbe nicht in der Hitze, oder an der Sonne liegen lassen, damit diese nicht die beste Lebens-Krafft aus ihnen heraus sauge; sondern man leget sie an einem trocknen Ort unter das Dach, das beste ist auf einen Bretter-Boden, damit sie die übrige Feuchtigkeit verliehren.

Ein, oder zwey Monat hernach, wann sie wohl ausgetrucknet seyn, reiniget man dieselbe von der angebackenen Erden, jedoch ohne das äussere

Häut-

Häutlein daran zu verletzen, dann alle diese Wunden seynd gefährlich.

Achtens: Und eben da haben wir wiederum eine leichte Weise die Tulipanen zu vermehren, und zwar durch die kleine Zwiebeln, welche neben der Haupt-Zwiebel auch an denen Würtzlein gefunden werden, und sich leicht davon absondern lassen, diese können wie die andern gesetzt, und mit der Zeit eben so groß werden.

NOTA.

Jedoch hat man für die Mühe und Gedult, so man haben muß, die Tulipanen aus dem Saamen zu ziehen, auch so viel zu hoffen, daß aus dem Saamen, immer etwas rares, ja unverhofftes, herfür kommt, wo hingegen die kleine, denen grossen abgenommene Zwiebeln nur wiederum solche fürbringen, wie die gewesen, von welchen sie herstammen, man sich also eine langweiligere Arbeit nicht darff reuen lassen; weilen dadurch nicht allein was zierliches, sondern auch was neues in den edlen Blumen-Gewerb mag eingeführt werden.

Die kleine abgesonderte Zwiebelein solle man wiederum setzen, wie die übrige, jedoch nicht später, als in 14. Tagen, nachdem sie von denen grossen Zwiebeln aus der Erde kommend, abgenommen worden, dann, weilen ihr Leib sehr klein ist, und also keine übrige Feuchtigkeit in sich

haben mag, wäre zu fürchten, sie möchten sich zum sterben austrucknen.

Zwey Jahr schadet ihnen nicht, also in der Erd zu bleiben, wann nur das Unkraut nicht zu sehr überhand nimmet, sondern man die Beetlein sauber haltet.

NOTA. I.

EIn anders ist mit denen tragenden Zwiebeln, dann diese müssen nothwendig alle Jahr versetzet werden, sonsten sie abnehmen, und endlich gar sich verliehren.

Die kleine abgenommene Zwiebelein, werden endlich, wie die grossen, gepfleget.

Die beste Zeit, Tulipanen zu setzen, ist zu Ende des Wein-Monats, wie in dem Blumen-Jahr angeregt worden. Wie man selbige setzen solle, folget hierdurch.

NOTA. II.

GLeichwie die Tulipanen von Jahr zu Jahr zunehmen, also wann sie zu einem gewissen Alter gelanget seynd, nehmen sie wiederum ab; muß also deren Abgang durch frische und junge immer ersetzet werden.

Rätzel.

SO du vermehrest die Krafft der Mutter, nährest sie von der Aschen ihrer Gebeinen, und von der Wesenheit ihres Vaters, alsdann wirst du

du ein Besitzer werden des gelobten Landes, in welchem ein gantzer See der süssesten Milch anzutreffen, durch dessen Mitten viel Ströhme von lauter rothen Wein, und allerhand zierlich gefärbten Säfften durchfliessen. Hin und wieder stehen güldene Felsen, und in dessen Grund findest du Muscheln, welche den lebhafftesten Purpur von sich geben, und wenn du der heutigen Mode wirst nachkommen, wird sich dessen Milch in eine vielfärbige Saffran-Brühe verwandeln.

Mr. le Vellemont, aus welchen ich dieses Rätzel, er aber auch aus einem andern Büchlein gezogen, beantwortet selbiges nach aller Kunst, und wird ein jeder Blum-Verständiger zugeben müssen, daß er dasselbe auf das allerbeste getroffen habe. Er beschreibet es mit mehrern, ich aber mache nur kürtzlich davon diesen Auszug:

So du vermehrest die Krafft der Mutter, rc.

Wer ist die Mutter / als die Erd?

Magna parens terra est, lapides in corpore terræ, Ossa reor dici. Metamorph.

Desgleichen die Stein seynd die Gebein der Erden, die Aschen dieser Gebeinen ist der Sand. Wer ist dann der Vater und dessen Wesen-

senheit? Niemand anderst (da zu verstehen) als die Sonn. Lumine & calore (sagt Marsilius Ficinus cum Platone) generat vegètatque & movet, & regenerat omnia, Lib. de Sole, pag. 992. Die Sonne durch ihren Schein und Hitze gebähret, und machet lebhafft, und beweget, und gebähret wiederum alles, was auf Erden ist. Also, die Sonn ist die Wesenheit ihres Vaters, welche wiederum durch ihren Schein und Wärme in allen Dingen, absonderlich denen Blumen, ihre Farben mittheilt. Coloribus gingit. Ibid.

Mir ist bekannt, daß ein berühmter Blumen-Künstler, um zierliche Tulipanen zu haben, sich folgenden Mittels mit höchster Vergnügenheit fort und fort gebrauchet, welches auch mit vor angezogenem Rätzel und dessen Erklährung auf das vernünfftigste zutrifft. Deme zu Folge:

Erstlich nimmt man die schönsten vollkommensten und unversehrten Zwiebeln, machet mit einem Nagel oder Steck-Holtz ein Loch in die zubereitete Erde, fünff Zoll ohngefehr tieff, und drey breit, man richt den Zwiebel im hineinlassen, daß die Würtzlein grad hinab gehen, und satt auf dem Boden aufstehen, hernach leget man um den gantzen Zwiebel herum reinen trockenen Sand, von dem Gestaad eines Flusses, (im Abgang dessen, mag man auch Sand nehmen, so aus der Erde gegraben worden, aber von denen grösseren Steinnen

nen wohl gesäubert) eines Zolls dicke über den Sand, füllet man das Loch mit guter und wohl geriebener Erde biß oben zu, und das heist nähren mit der Aschen von denen Gebeinen der Mutter, ꝛc.

Zweytens: Es ist zu mercken, daß die Erde in denen Beetern, wo man die Tulipanen setzen will, solle beyläuffig zubereitet werden, wie die Erde, so man für die Negelein braucht: vor allen Dingen aber solle man nicht vergessen zwey Drittel schwartzen Sand zu nehmen, welcher in denen morastigen Wiesen gefunden wird, ob er an dem Gestaad eines Flusses. Es ist nicht zu beschreiben, wie dieser Sand die Erde, absonderlich für die Tulipanen, gut und tauglich mache. Siehe also:

Wie man die Erde für die Tulipanen bereiten solle.

Oben am 19. Blat.

DRittens: Ist sehr erträglich, wann man die Tulipanen an einem wohlgelegenen Sonnen-reichen Ort pflantzet. Wo sie deren Schein und Wärme vom Morgen an biß Nachmittag geniessen können, es ist weder zu früh noch zu spät, dann so fast ihnen die Sonn zuwider ist, nachdem ihre Blum aufgegangen ist, so starck seynd sie derselben begierig, währender Zeit ihres Wachsthums.

thums. Was heist das anders, als sie nähren von der Wesenheit des Vaters oder der Sonne?

Auf diese Weise mag man Tulipanen haben, von unvergleichlicher Schönheit, von lebhafften Farben künstlich vermenget, oder damit ich mich der Worte des Rätzels bediene: Ist die gute Erde, oder das gelobte Land breit, in welchem die süsse Milch-See, mit rothem Wein, und Säfften von andern Farben, samt denen hin und wieder stehenden Gold-Felsen mit höchstem Vergnügen anzutreffen ist.

Vierdtens: Mr. Lorant ein wohlerfahrner Blumen-Künstler sagt davon also: Wolt ihr eure Tulipanen mit zierlichen Farben wohl gemenget haben, so nehmet altes Pflaster von einer abgebrochenen Mauer, dasselbe wohl zerrieben, mit groben Sand von einem Fluß, samt etwas von Ausführung s. v. heimlicher Orten, jedes gleich viel, unter gemeine gute, aber wohlgeriebene Erde gethan, und die Blumen-Beet damit versehen.

Etliche an statt dessen, nehmen wohl-gelöschten Kalck zu Staub zerrieben, und mischen selben unter den Sand, die Ausführung, unter die gemeine Erde.

Andere, welche in der Kunst noch weiter schreiten wollen, thun auch Hüner-Mist, und Farb-Erden darzu, wodurch die Blumen zu gewissen Farben mögen gebracht werden. Ist

auch

auch schon gewiß, daß so wohl die Blumen-Kunst, als die Chymie ihre geheime Wege und Würckungen habe, doch in keiner aus allen Blumen, mehr und schöner, als in unserer edlen Mit-Königin der Tulipanen.

§. IX.

Gute Erden zu bereiten für ausländischen Bäume und Pflantzen.

WAs würde uns nutz seyn, unterschiedliche fremde Gewächse und Blumen aus fremden und warmen Ländern kommen zu lassen, wann wir dieselbe nicht auch mit einer bequemlichen Erde versehen könnten, welche aufs wenigste in etwas mit derjenigen zutreffe, in welcher sie anfänglich das Leben genommen.

Dahero kommt es, daß mancher sich beklaget, er habe solche herrliche Blumen und edle Gewächs, aus Italien, aus Spanien, aus Türckey, aus Indien gehabt, sie seyen ihm zu Grund gangen, haben nicht einmahl Frucht oder Blüthe getragen. Wo hats gefehlet? an der Erd, und deren Zubereitung.

Einige Liebhaber der ausländischen Pflantzen, haben so lange sich bemühet, eine für solche Gewächs tüchtige Erde zu erfinden, biß sie so weit gelanget, daß sie sich getrauen aus allen Landen, auch das allerrareste kommen zu lassen, selbiges

auch in allen Landen aufzubringen und zu erhalten, durch die einige nach dero Landes-Art zubereitete Erde. Ist das Land, wo die Blumen herkommen gar hitzig nehmen sie auch mehr, hitzige Sachen unter die Erde, welche sie für dieselbe bereiten wollen. Insgemein aber pflegen sie es folgender Weise zu machen.

Für die ausländischen Bäume.

MAn nimmt, zum Exempel, einen Centner gemeine Garten-Erden, einen halben Centner faules Laub, bey 20. Pfund Ausführung s. v. von dem heimlichen Ort, lässet diß alles mit einander wohl verwesen, nimmt hernach 30. Pfund Tröster (von ausgepreßten Trauben) wann man 40. Pfund Tröster von Oliven oder Oel-Trüsen haben könnte, wäre noch besser, samt 30. Pfund Kalck, lässet es also zwey Monat lang durch einander auflösen. Wann dieses gethan, nimmet man von diesen allen ein Drittel, mischet es unter zwey Drittel andere gute Erden, und füllet die Geschirr und Blumen-Kästen darmit an, in welches sich die fremde Pflantzen nicht übel schicken werden.

Für ausländische Blumen.

ZU diesen nimmt man 20. Pfund faules Laub, 40. Pfund s. v. alten Küh-Mist, 2. Pfund geraspelte Pferdssole, 4. Pfund Oliven- oder Trauben-Tröstes, weissen Sand, biß gnug ist, daß

dieses alles zu stehen komme, wie eine andere gemeine Erde, 4. Pfund gestossenen Weinstein, 2. Pfund fixirten Salpeter. Lasset dieses etliche Monat lang, bevor man es brauchet, durcheinander jähren. Nimm hernach den halben Theil von diesen Sachen, und den halben Theil gute gemeine Erde. Man wird Wunder sehen, wie die fremde Pflantzen werden zunehmen.

Wie man den Salpeter fixiren solle.

MAn thut den Salpeter in einen grossen starcken Schmeltz-Tiegel: setzet denselben in ein gutes Kohl-Feuer, wenn er zerschmoltzen, wirfft man einen guten Löffel voll grob-zerstossene Kohlen darein; es gibt ein grosses Feuer und Donnern. Wenn dieses gestillet ist, wirfft man einen andern Löffel voll Kohlen hinein, auch ein wenig gestossen, und das so offt, biß die Materie sich nicht mehr entzündet. Giest hernach den Salpeter gantz warm in einen Mörser ab, und stoßt ihn mit Gelegenheit zu Pulver. Und also ist er zu diesem Gebrauch gnugsam fixiret.

Gebrauch der Blumen-Aschen, um dieselbigen grösser und schöner wachsend zu machen.

MAn brennet die übrige Blumen zu Aschen, behält selbe auf. Von dieser kan man eine

Lauge sieden, und die wachsenden Blumen darmit begiessen, jedoch nicht gar zu offt, und nicht zu warm. Es befindet sich in dieser Lauge ein gewisses Saltz, welches ihres gleichen Pflantzen über die Massen ersprießlich ist. Dahero

NOTA.

DIe Aschen und Lauge soll zu gleicher Gattung Blumen gebraucht werden, als die Aschen vom Negelein, zu denen Negelein, und von denen Tulipanen, wiederum zu denen Tulipanen.

§. X.

Palingenesis,

Oder

Kunst, eine Blume aus ihrer Aschen wiederum aufzuwecken.

OHne zu Pytonissa, der Ertz-Zauberin uns in die Schule zu begeben, wann wir mit einem Saul Samuel, oder seinen Geist erwecken, so wollen wir doch den Geist einer Pflantze erscheinend machen. Was kan wohl rarers seyn, als eine Pflantze oder Blume, deren Asche man in ein Glaß gethan, hermeticè zugestopfft, nach Gefallen wiederum aufzustehen machen, sich erzeugen, und wiederum verschwinden, so offt man will, bey Tag oder Nacht? P. Kircherus, P. Schott, Mr. Coxes in Engelland, wie auch Digbæus,

bæus, Quercetanus, und andere Kunst-erfahrne Physici, wie Vallemontanus mit mehrern erweiset. Lib. de Veget. part. 1. Cap. 10. haben in dieser Sache offt mit Lust, und nicht ohne erwünschte Würckung gearbeitet, aus deren theils schrifftlichen, theils mündlichen Bericht man erfahren, daß es am allerfüglichsten auf folgende Weise geschehen möge:

Erstlich nimmt man 4. Pfund guten gesunden Saamen, von derjenigen Gattung Blumen, welche man aus der Aschen erwecken will. Der Saamen muß wohl zeitig seyn, zerstosset denselben in einem Mörser, thut alles zusammen in ein sauberes Glaß-Geschirr, so hoch als sonst die Blume pflegt zu seyn, verstopfft dasselbige auf das allerbeste, und behalt es auf an einem temperirten Ort.

Zweytens: Auf einen Abend, wo der Himmel schön hell und das Wetter trocken ist, setzet man diesen zerstossenen Saamen in einer breiten Schüssel in die freye Lufft hinaus, damit der Thau darauf falle, und den Saamen wohl benetzen möge.

Drittens: Fanget man auch Thau auf, so durch grosse saubere Lein-Tücher geschicht, welche man auf 4. Pfählen frey über die Erde aufspannet, von diesem gesammleten Thau nimm 8. Maaß, giesse es in eine saubere Flasche.

Vierdtens: Den in dem Thau stehenden Saamen nimmt man weg, ehe die Sonne

aufgeht (sonsten ziehet sich der Thau wiederum auf) thut selbigen wiederum in das vorige Glaß, welches man abermalen an einem temperirten Ort aufbehält.

Fünfftens: Der gesammte Thau wird durchgeseihet, hernach distillirt, damit alle Unreinigkeit davon komme, die Hefen, so davon bleibet, wird calcinirt, giebet ein Saltz, so mit Lust anzusehen ist.

Sechstens: Dieses Saltz wird in den distillirten Thau gethan, und miteinander über den Saamen gegossen, das Glaß und Boras verstopffet, und also einen Monat lang in s. v. neuen Pferde-Mist vergraben.

Siebendens: Nach solcher Zeit, so man es herfür nimmt, wird man den Saamen auf dem Boden des Glases nicht anders sehen, als eine Sultz, die Geister werden sich darüber legen, wie ein dünnes vielfärbiges Häutlein. Zwischen diesem und dem Saltz zeiget sich ein kleiner Thau, aber gantz grün, als wenn eine kleine Wiese anfienge grün zu werden.

Achtens: Das Glaß also wohl verstopffet, setzet man bey Tag an die Sonne, des Nachts aber in den Mondschein, jedoch aber bey trüben oder gar einfallenden Regenwetter, ziehet man es herein, und behält es jederzeit an einem wohl-temperirten, oder vielmehr trocknen und warmen Ort auf.

Es mag zuweilen diese Kunst-Arbeit in 2. Monaten verfertiget, und zu ihrer Vollkommenheit gebracht werden. Zu Zeiten aber braucht es ein gantzes Jahr darzu, nachdeme hierzu das Wetter günstig ist, auch Sonne und Mond das Ihrige beytragen, und man wohl achtsam darmit umgehet. Man kan aber erkennen, daß es gerathen will, wann man siehet, daß die Substantz, welche sich zu Boden gesetzt, hat, sich beginnet aufzulassen, und das kleine Häutlein darauf in etwas sich verliehret, die gantze Materie aber dicker wird. Und so man das Glaß gegen der Sonne hält, und siehet kleine Wölcklein darinn aufgehen, so hat es seine Richtigkeit; und fähret man angefangener Massen damit fort, biß die gantze Materie in einen blauen Staub verwandelt wird.

Neundtens: Dieser blaue Saub ist alles, was man gesucht hat, und ist fertig. Dann eben dieser blaue Staub, wo er von der Wärme getrieben wird, erhebet sich zu einem Stamm, theilet sich aus in Blätter und Blumen, mit einem Wort, aus dieser blaulichten Aschen stehet wiederum auf, und erscheinet der Geist derjenigen Blum, von welcher man den Saamen genommen, und auf obbeschriebene Weise bereitet hat.

Zehendens: Will man also den Geist dieser Blume curieusen Liebhabern sehen lassen, nimmt man das Glaß, darinnen diese Asche behalten

wird, hält dasselbige über eine stille Gluth, wie die Würme zunimmt, also steiget auch die Gestalt der Blume, und erzeiget sich deren Geist, als ob er den Leib bey sich hätte, und denselben beseelen wolte. Lässet die Wärme nach, so verschwindet auch der Blumen-Geist, dieser artige Phönix, welcher bey ankommender Wärme lebet, bey dero Verschwindung auch erstirbet, jedoch nur wann, und so lange man will.

§. XI.

Von denen Melonen.

Es hat sich die Melone durch ihren annehmlichen Geschmack, und erfrischende Erquickung bey unsern Tafeln schon so bekannt und beliebt gemacht, daß wir derselben billich auch in unsern Gärten einen gebührenden Platz einräumen sollen. Dahero wird dem curieusen Liebhaber diese Frucht nicht unangenehm fallen, wenn ich auch von dieser meine Meynung und öfftere Erfahrniß am Tag lege.

Die beste Weise Melonen zu pflantzen.

Erstlich: Der Melon wird gesteckt unter denen Glocken, auf wohl-gelegenen Frühe- oder Winter-Beeten in eine Erde, welche niemalen, oder doch nicht viel gedienet, also ihre Wärme und nährende Krafft noch in sich hat. In einem

Lan-

Lande, wo man den Oliven-Tröster oder Oel-Trüsen haben kan, wäre es höchst verantwortlich, wann man von demselben nicht einen guten Theil unter die obere Erden mischete, in welcher der Melon solle gesteckt werden. Dann durch dieses bekommt er eine gantz sonderbare Krafft.

Zweytens: Verlanget man frühzeitig Melonen zu haben, stecket man selbige schon in dem vollen Mond Januarii, das ist, zu Ende desselbigen Monats, oder zu Anfang des Februarii, wann nur die Früh-Beeter nicht an einem Ort aufgericht werden, wo der Boden gefrieret, oder sonsten nicht wohl mögen verwahret werden. Verstehet sich aber (wie bey allen andern Pflantzen) daß man einen Saamen habe, welcher schön, wohlzeitig, und vollkommen sey.

Drittens: Eines ist darbey absonderlich zu mercken, daß man den Saamen, oder Kern in gutem Wein, welcher mit etwas Zucker vermenget ist, 24. Stunden lang an einem temperirten Ort einweichen lasse. Durch dieses wird die Melone recht süß, und sticht zugleich gantz freundlich auf die Zungen, das heist eine gute Melone. Beynebens hat man noch dieses zum Besten, daß der Melon, welcher also bereitet, viel grösser wird, und bälder wächset, indeme

NOTA.

SOwohl der Wein, als der Zucker haben die

Krafft, daß sie eine jede Pflantze bald, und lustig herfür schiessend machen.

Vierdtens: Wenn man die Melonen-Kern stecken will, machet man mit dem Steck-oder Pflantz-Holtz ein Loch in den Boden, ohngefehr 3. Finger tieff, lässet 3. Kern hinein fallen, füllet es mit Erden zu, und setzet die Glocken alsobald darüber. Wenn die Kern ausgewachsen, und sich die jungen Pflantzen sehen lassen, reisset man 2. gantz sachte darvon, damit die dritte sich von dem Rest der übrigen nähre, und stärcker werde.

Fünfftens: So die Melonen schon etliche Blättlein gewonnen haben, nimmt man die 2. dicke und verschrumpffte Blätter hinweg, welche nicht eigentlich Blätter, sondern Mandeln, oder ausgeschlagene zwey Helfften des Kerns seynd, nimmt der Stengel mehr zu, desgleichen so der Stengel allzufast will steigen, darff man ihn zu oberst ein wenig abzwicken, einige Tage hernach benimmt man ihm auch die 4. ersten Blättlein, damit die Pflantze nicht mehr als 2. Arme, oder Stengel gewinne, welche, wo es vonnöthen, wiederum gezwickt und gehemmet müssen werden.

Sechstens: Wenn nun die jungen Pflantzen 4. oder 6. Blättlein bekommen, solle man selbe versetzen. Will man frühzeitige Frucht haben, muß das Versetzen wiederum in wohl zugerichteten Früh-oder Winter-Beeten, und mit

Glocken geschehen. Wo es das Land und Wetter zulässet, mögen sie in das weite Feld versetzet, es muß aber die Erde wohl gebessert, und darzu bereitet werden.

In der Gegend Paris versetzet man dieselbige, wie folget:

Man hebet die Pflantze aus, sammt der daran hangenden Erde, so viel man kan, in dem Beet, wo man sie will gesetzt haben, machet man ein Loch, so groß es vonnöthen, um füglich die ausgehobene Pflantze und Erdscholl darein zu legen, füllet das übrige Loch mit der Erden des Beets satt zu. Jedoch bey 12. Schuh breit eine von der andern.

Siebendens: Diese Versetzung solle geschehen bey schönen und warmen Wetter, jedoch nicht in währender Hitze, dann es würde die junge Pflantze schwächen, sondern man kan es verrichten ein paar Stund vor Untergang der Sonnen.

Achtens: Sehr erforderlich ist, daß man, so bald die Pflantzen versetzet seynd, zugleich selbe mit denen Glocken zudecke, und damit die Sonne sie nicht allzufast koche und aussauge, kan man über die Glocken einige Strohwände vorschützen. Das bequemlichste ist, wann diese Stroh-Bretter wie ein Dach auf vier Pfählein, darüber gebauet werden; dann gleichwie man die Pflantzen, sowohl vor Hitze als Kälte bewahren will, also

ist auch wohl zu beobachten, daß man selbe nicht zu fast beschwehre und ersticke. Zu Nachts aber kan man die Stroh-Dächer biß auf die Glocken selbst herab lassen, dann die Nächte dieser Zeit noch gar zu frisch seynd, und hiemit solchen zarten Pflantzen allzugefährlich.

Neundtens: Um Paris herum behalten einige die Melonen unter denen Glocken, biß dieselbe so groß seynd, als ein Hüner-Ey. Bey gar schönen Wetter lassen sie ihnen ein wenig Lufft, indem sie die Glocken mit höltzernen Gäbelein über sich richten, zu Nachts aber lassen sie selbige wiederum biß auf den Boden hinab fallen.

Zehendens: Wenn das Wetter warm und trocken ist, kan man die Melon-Stauden ohnweit den Wurtzeln begiessen, es soll aber am Morgen zwischen 7. und 8. Uhr geschehen, und das Wasser an der Sonne ein wenig erwärmet werden.

Eilfftens: Zur Zeit, da die Melonen starck werden, und mehrere Blätter bekommen, zwicket man selbe ab, damit der Stengel stärcker werde, und in mehr Aerme sich austheile, auch diese müssen nachwärts gestutzet werden, wenn jeder mit seinen 5. oder 6. Blättern versehen ist, und fähret man damit fort biß im April, und muß ihrer allzeit pflegen.

Zwölfftens: So die Melone Blumen bekommen hat, muß man selbige erwärmen, welches geschicht, so man um das Beet oder Stauden her-

herum, gantz neuen Mist leget. Durch dieses kan man sie zwingen, nicht leer zu stehen, sondern Knöpffe zu gewinnen, und Frucht zu tragen. Man erkennet, ob der Knopff gut und fruchtbar sey, wann er schön grün ist, und nimmt täglich zu an Grösse, da indessen die Blume verwelcket.

Dreyzehendens: Wann die Frucht bey Kräfften sich befindet, muß man die Schleiff-Schoß ein paar Finger breit über der jungen Melone abschneiden, oder welches noch sicherer ist, in dem ersten und nächsten Gelencke an demjenigen, an welchem die Frucht hafftet. Zugleich muß man ausmustern alle leere Blumen, alle übrige und gar zu feiste Blätter, jedoch mit Bescheidenheit, und findet man bald alle Wochen etwas daran zu verbessern.

Vierzehendens: Ist die Melone nunmehro erwachsen, und die Nächte warm, so kan man die Glocken beyseite thun, und die Melon-Staude alle 3. Tage ohngefehr Abends um 5. Uhr begiessen, jedoch ohne Benetzung des Fusses der Pflantzen, damit sie nicht in Fäulung gerathe; hat nun die Melone ihre vollkommene Grösse erreichet, begiesset man dieselbe gar nicht mehr, und solte es scheinen, sie möchte vor Durst sich aufritzen.

Funffzehendens: Etliche lassen 4. biß 5. Melonen an einer Staude, andere sind zu frieden, wann sie nur 2. gute von einem Stock bekommen, ich aber rathe, man solte mit 3. aufs höch-

ste

ste zu frieden seyn, wie es die vornehmsten Gärtner zu thun pflegen.

Sechzehendens: Hebet die Melonen an zeitig zu werden, soll man die darüber stehende Blätter abbrechen, selbe also die warme Sonne geniessen lassen, jedoch nicht zu sehr, sondern nach und nach treiben, unter die Melone aber kan man einen Ziegel, oder andern trockenen breiten Stein legen, damit ihr die feuchte Erde nicht schade. In Dauphine hab ich gesehen, daß man die Melonen, deren es gantze Aecker voll hat, von Zeit zu Zeit auf dem Stein ein wenig umwendet, damit sie um und um trocken und zeitig werden.

Siebenzehendes: Absonderlich aber muß dieses Umwenden geschehen 3. oder 4. Täge zuvor, ehe man die Melone will abnehmen.

Wie man die guten Meloneu erkennen möge.

SO annehmlich sonsten die Melone ist, so betrüglich ist selbige auch in dem Erkennen. Auch diejenigen, welche schon lange damit umgangen, seynd doch alle der Meynung, es habe die Melone keine eigentliche Kennzeichen seiner Zeitigung, und sagen also nur überhaupt, die besten aus denen Melonen seynd gemeiniglich die welche wichtig seynd, kecken Leib, und schönes Stückwerck an sich haben. Aber alles dieses trifft nicht allemahl zu, das Gewisseste ist für diejenigen, so die Melonen geniessen wollen, einen

Schnitt darein zu thun, befindet es sich, das die Rinde zart und dünn ist, und etwas nach Pech riecht, auch trocken und rothfärbig, mürb, und zugleich einen süßlichten Geschmack hat, so darff man selbe kecklich einem guten Freund fürsetzen.

Sonsten ist es in Warheit mißlich, die rechte Zeit einer Melone zu errathen, trifft man sie nicht in der rechten Stunde an, so ist sie gar nicht gut, mit einem Wort, mit den guten Melonen hat es schier eine Beschaffenheit, wie mit denen guten Freunden, laut einigen Französischen Versen, welche ich kurtz ins Teutsche also gebe:

Wie da ist die Melon,
So seynd die gute Freund,
Kaum eine recht ist gut,
Wo deren dreyßig seynd.

NOTA. I.

Ist die Melone schon einige Zeit abgenommen, oder kommen sie erst aus dem Feld, ist aber von der Sonne warm, kan man selbige, wie den Wein, im frischen Wasser abkühlen, und wann in demselbigen die Melone zu Boden sinckt, so hat man es errathen, und wird sie mit sonderbarer Lust zu geniessen seyn.

NOTA. II.

MAn hat vermerckt, daß, wann man aus einer

ner Melone die mittlere Kerne aufhebet, selbige grosse und runde Melonen geben.

Die Kerne von der Seiten, welche långer auf der Erde gelegen, geben süssere Frucht.

Die Kerne von dem hintern Theil der Melonen bringen lange und übelgestaltete.

Die Kerne aber aus dem vordern Theil, wo die Blume gewesen, bringen gantz wohlgestallte und geschickte Melonen.

Die Melone ist sehr annehmlich, erquicket, befeuchtet und kühlet das Geblüt, aber, wie in allen Sachen, zu viel ist ungesund.

Melonen-Jahr.

JANUARIUS. Die Melon-Kerne werden gestecket in wohlbereitete Frühe- und Winter-Beete, und unter Glocken. V. n. 2.

FEBRUARIUS. Wann selbe schon starck genug sind, können sie versetzet werden.

MARTIUS. Hat es in vorgehenden Monat nicht geschehen können, ist es jetzt die höchste Zeit, die Melonen-Stauden zu versetzen.

APRILIS. Wie oben Num. 11. gemeldet worden, werden sie beschnitten, gestützt, und abgezwickt.

MAJUS. Da lassen sich die Knöpffe herfür, und siehet man schon was fruchten will. V. n. 12.

JUNIUS. Die Schleiff-Schoß abschneiden, leere Blumen abbrechen, begiessen. V. n. 13. &. 14.

JU-

JULIUS. Begiessen, die übrigen Melonen ausmustern. V. n. 14. 15. 16.

AUGUSTUS. Die darüber stehende Blätter abschneiden, damit die Melone wohl möge zeitig werden.

SEPTEMPER. OCTOBER. Wo noch einige zeitige Melonen zu finden, wird ein jeder selbst wissen, was darmit zu thun sey.

In welchen aber, wie in allen andern Sachen, man sich nach dem Land und Jahrgang, richten muß.

§. XII.

Von denen Feigen.

Es ist zwar der Feigenbaum nicht haigel, will aber dennoch gepfleget seyn. Man muß also dessen Aest bescheidentlich abzwicken, und die langen Schosse abstutzen, durch dieses wird er veranlasset, in fruchtbare Aeste auszuschlagen, und grosse Feigen zu bringen.

In Geschirr oder Kästen geräth es besser, weilen er in dem Winter auch der Wärme kan geniessen, und sicher kan seyn vor dem Frost und andern Ungemach des verdrießlichen Winters. Wann sie gar zu groß worden sind, setzet man selbige in den Garten, aber braucht Fleiß, damit ihnen die Kälte nicht schade.

Erstlich: Ein Gärtner hat bey dem Feigen-

baum zu beobachten, daß er den Fluß des Baumes und andern Theil des Stammes nicht zu sehr entblösse, dahero muß man die obere und weit ausstehende Aeste abschneiden, welche dem untern Theil seine Nahrung zu sehr entziehen, und doch nicht bald zur Frucht gelangen.

Zweytens: Wenn man, wie andere Bäume, denselben in denen ersten drey Jahren in gute Form gebracht, läst man ihn selbst nach seiner Natur sich schicken. Was das übrige betreffen mag, richt man sich nach dem Lande, dessen Art und Gelegenheit des Gartens.

§. XIII.

Von dem Pomerantzen-Baum.

WAnn immer bey Pflantzung eines Baum-Gewächses eine Last ist, so ist sie bey denen Pomerantzen-und Citron-Aepffel-Bäumen. Sie seynd die Ehre eines adelichen Gartens, und Freude der Winter-Stuben, als welche durch ihr fortwährendes grünen, das gantze Jahr hindurch, so wohl unsere Augen, als auch das Hertz erquicken.

Obschon sehr viel Gärtner uns zu erschrecken, und von Pflantzung derselben suchen abzuhalten, (vielleicht nur zu ihrem Vortheil) mit dem Vorgeben, als wäre der Pomerantzen-Baum haigel, und schwerlich fürzubringen, oder in unsern Landen zu erhalten, so ist doch gewiß, und wird

durch

durch tägliche Erfahrniß bestättiget, daß aus allen ausländischen Pflantzen keine zu finden sey, welche sich hertzhaffter in unsern Landen einstellen, und zu gewöhnlicher Verpflegung schicken thut, als welche nicht allein die gesundesten Pflantzen sind, sondern uns auch öffter das Jahr hindurch mit Blüthen und Früchten erfreuen.

Erstlich: So wohl die Citronen als Pomerantzen wachsen für sich selbsten nur in warmen Ländern, aus welchen sie zu uns gebracht, und vermittelst der Kunst müssen erhalten werden. Es sind Fremdling, welche sich nicht nach unserm Humor, sondern wir nach dem Ihrigen uns richten müssen, und ihnen eine Erde verschaffen, (wie allen übrigen ausländischen Pflantzen) welche, so viel möglich, derjenigen, aus welcher sie hergebracht worden, ähnlich sey. Insgemein aber mag man dieselbige auf folgende Weise bereiten:

Gute Erde für Pomerantzen und Citronen.

MAn nimmt einen halben Theil gute gemeine Erde, für den andern halben Theil Schaaf-Mist, wohl faules Laub, alte Erde aus dem Garten, und s. v. Ausführung von heimlichen Orten, dieses alles wird wohl untereinander geworffen, und damit die Pomerantzen- und Citron-Kästen angefüllet. Ist überaus vortrefflich.

NOTA.

DArzu kan nicht wenig dienen, die Erde, welche aus denen ausländischen Pflantzen vorgeschrieben, wie zu sehen fol. 45. und 47.

Zweytens: Man könnte wohl auch, wie in andern und warmen Ländern, die Pomerantzen beltzen, und durch Pfropffreiser vermehren, brauchet aber etwas mehr Sorge. Insgemein aber kan man selbige in unsern Landen von denen Kernen zeugen, es müssen aber selbige von wohlzeitigen Pomerantzen genommen werden.

Diese Körnlein werden gesäet oder gestecket in die Geschirr oder Kästen, welche mit Schaaf-Mist und alter Garten-Erde angefüllet worden, ohngefehr drey Finger tieff.

Zwey Jahr hernach werden sie versetzet, in 5. oder 6. Jahren geimpffet.

Wie man pflege zu beltzen, impffen, pfropffen, äugeln, und dergleichen, ist allen Landen zur Genüge bekandt, dahero ich solche Operationes mit Stillschweigen übergehe.

Es können auch die Citronen auf Pomerantzen, und die Pomerantzen auf Citron-Bäume geimpffet werden, jedoch ist es sicherer, gleich auf gleich zu zweigen.

Zwischen den Pomerantzen- und Citron-Bäumen hat es diesen Unterscheid, woran man sie erkennen mag, daß der erste zu hinderst an seinen Blättern kleine Hertzlein hat, und des letztern,

als

als des Citrons seine Rinde, etwas gelblicht, wo hingegen der Pomerantzen-Baum an der Rinde graulicht ist.

Drittens: Ist zu mercken, daß wenn man verspühret, daß der Pomerantz- oder Citron-Baum die ihm gegebene Erde schon zu sehr ausgesogen habe, man denselben wiederum neue, und auf vorige Weise zubereitete Erde zulegen muß. Jedoch, wenn man denselben aushebet, um frische Erde beyzulegen, oder in einen weiteren Kasten ihn zu setzen, muß man acht haben, daß man so viel Erde um und an denen Wurtzeln hangen lasse, als es seyn kan.

Vierdtens: Zweymahl in der Wochen im Monat May, Junio, Julio, muß man ihn begiessen, jedoch mit Bescheidenheit, und mag es nicht schaden, wann man schon ein- für das andere mahl das Wasser siehet unten wiederum heraus gehen. Gleicher Weise begiesset man denselben, wenn er in die Winterstuben getragen wird. Den Winter hindurch aber, nimmermehr ohne höchste Noth. Zu Anfang und Ende des Aprills wird er wiederum ein wenig begossen. Im August begiest man ihn alle acht Tage.

Fünfftens: In dem Winter wird der Pomerantzen-Baum in der Winter-Stube sammt andern edlen Pflantzen aufbehalten. In Franckreich, wo die Oefen, und das Stubenheitzen nicht bekannt, oder wenigstens nicht gebräuchlich

ist, werden die Winter-Stuben oder Ort, wo man die Blumen aufbehält, durch beygesetztes Kohl-Feuer erwärmet. Einige aber von denen Liebhabern der Pomerantzen seynd der Meynung, es wäre genug, wann der Ort wohl verschlossen, verwahret und ausgefüttert sey, daß die Lufft nicht hinein dringen kan. Vermuthlich wäre es dem Pomerantzen-Baum angenehmer, und zu Erhaltung seiner lebhafften Farbe dienlicher, allein, man müste ihm eine besondere Wohnung aufschlagen, welches überall nicht geschehen kan. Wann aber die Wärme oder das Kohlfeuer bescheidentlich darzu kommt, dürffte es auch so schädlich oder gefährlich nicht seyn.

Sechstens: Damit ein Pomerantzen-Baum schön sey, muß er einen gantz runden Kopff haben, mit Aesten durch und durch gleich beladen, so etwas in die Breite niedergedrückt sind, daß er geformet sey wie ein Erdschwamm, es lässet sich aber diese Form nicht auf einmahl zwingen, sondern muß ihme nach und nach geholffen werden, absonderlich zu End des Junii, da er insgemein die meisten Schößlein wirfft, welche man nach Belieben mag ausbrechen, oder stehen lassen.

Siebendens: Mitten in dem May-Monat, oder zu End desselben, wie es der Frühling zulässet, setzet man den Pomerantzen-Baum heraus in den Garten, gegen Ende des Octobers aber wiederum in die Winter-Stube. Weil sie in dem Garten stehen, ist nur zu sorgen, daß sie von dem

Nordwind nicht zu sehr geplaget werden. Gleichwie in dem Garten alle Blumen ihren anständigen Platz haben sollen; also ist es auch löblich, wann in der Winter-Stuben schöne Ordnung gehalten wird.

§. XIV.

Von umgekehrten Bäumen.

Es lässet sich die Natur nicht allein verändern, sondern auch in so weit bemeistern, daß man aus denen Aesten eines Baumes Wurtzeln, aus denen Wurtzeln aber fruchtbare Aeste machen kan. Ich will es, damit ich nicht etwan zu weit gehe, von allen Bäumen nicht gesagt, doch auch nicht geläugnet haben, das mag der curieuse Liebhaber in seinem Garten selbsten probiren; so viel aber ist gewiß, daß es schon öffters mit dem Linden-Baum geschehen ist, wie dessen von Ihro Majestät, des Königs in Preussen hoher Person, Herr Constantinus Hugenius (wie er in einem Schreiben an Mr. Leeuvvenhoek sub 17. Dec. 1686. bericht) ist versichert worden, in Chur-Brandenburg gesehen worden zu seyn.

Mr. Leeuvvenhoek, als er gedachtes Schreiben denen Herren der Königlichen Societät in Engelland communicirte, fügte noch dieses hinzu, was er in eben selbigem Jahr in Erfahrung gebracht, sprechende: Ich ließ durch meinen Gärtner einen jungen Linden-Baum also setzen: Die Wurtzeln lagen in der Erde, aber nicht tieff, desgleichen auch die Aeste

und Kopff des Baums, und damit er also halten muste, wurde er mit höltzern Hacken auf den Boden geheft, als wäre er an beyden Enden an die Erde gesetzt, und der Stamm blieb in der Mitten bey einer Zwerchhand hoch von dem Boden erhaben. In dem Monat April 1688. fande ich, daß die Aeste schon viel Wurtzeln gewonnen hatten. Ich schnitte den äussern Theil von denen Aesten hinweg, und nahm den Fuß des Baums, wo die alten Wurtzeln waren, heraus, hub selben empor, und lehnete ihn auf eine starcke Gabel, damit er darauf sich stützte, und von dem Winde nicht hin und her getrieben wurde. Den 26. Tag darauf folgenden Mayens, habe ich mit Lust gesehen, daß die vormals geweste Wurtzeln mehr als hundert Knospen oder Augen gewonnen hatten, deren etliche sich schon aufgeschlossen und annehmliche grüne Schößlein hatten, sehen liessen. Von derselben Stunde an ist diese Linde in solcher Stellung verblieben, und thut was ein guter Baum seines Geschlechts immer thun mag, ob er schon wider alles Vermuthen sich hat müssen auf den Kopf stellen lassen.

§. XV.

Von der Terebration, oder Aderläß der Bäume.

DIe Unfruchtbarkeit eines Baums kommet auch bißweilen von allzuhäuffigen Safft desselbigen, dahero es sehr dienlich ist, wenn sie von Zeit zu Zeit dessen entladen werden. Dieses geschicht

schicht durch eine gewisse Anbohrung der Bäume, nicht anders, als wolte man ihnen zur Ader lassen, von diesen redet der gelehrte Cantzler Franciscus Bicon also. Es ist, sagt er, die Terebration denen Bäumen zu vielen Sachen ersprießlich, man entladet sie dadurch des überflüßigen, und deren Frucht schädlichen Saffts. Benimmt ihnen desgleichen die gar zu groben und untauglichen Feuchtigkeiten, nach deren Verliehrung sie liebreichere und wohlgeschmacktere Früchte tragen. Dann gleichwie das allzuhäuffige Geblüt den Menschen; also schadet auch die überflüßige Nahrung einem jeden Baume. Durch die Terebration geht viel Unreinigkeit davon. Was der Weinstock weinet, geschicht nur, damit er die übrige und unreine Feuchtigkeit von sich stosse, und allein diejenige behalte, welche seine Fruchtbarkeit und Annehmlichkeit der Trauben befördern mag. Sylva Sylvar. Cent. v. n. 463. &c.

Wie die Terebration geschehen solle.

Es hat unterschiedliche Weise, denen Bäumen ihre überflüßige Feuchtigkeit zu benehmen, die bequemste und sicherste aber (nach Zeugniß D. Dongi) ist die Terebration, oder Anbohrung, diese geschicht also: Es ist nicht genug die Rinde des Baums etwan mit einem Messer aufzuritzen, sondern man muß auch den Stamm des Baums biß hinter das Marck hinein, anbohren, biß an einen Finger breit von der Rinde gegen

Mitternacht. Die Bohrer richt man also, daß das Loch einwärts gehe, und der Safft besser herab und auslauffen möge. Es soll auch das Loch nicht hoch, sondern unten wohl an dem Fuß des Stammes gemacht werden, damit es dem Baum weniger schade, und man kein langes Rohr vonnöthen habe, den Safft heraus zu leiten in das untergesetzte Geschirr, wo man verlangt den Safft zu etwas anders zu gebrauchen.

Die Zeit, den Safft aus denen Bäumen zu ziehen, ist vom Anfang Hornungs, biß mitten im May hinaus.

Der Nuß-Baum aber soll nicht angebohret werden, vor Ausgang des Monats Mertz.

Wann der Frühling trocken ist, gibt es auch weniger Safft in denen Bäumen.

Der Safft fliest am reichlichsten, so man bey hellem Mittag und völliger Sonne, anbohret.

Bäume, von welchen man viel Safft ziehen kan, seynd fürnemlich der Pappel-Baum, Haymbuche, Ahorn, Maul-Beer-Baum, Bircken-Baum, Weyde, Nuß-Baum, Eyche, Ulmen-Baum rc.

Mr. Ratraj, ein Gelehrter aus Schottland, sagt, daß man, laut seiner eigenen Erfahrniß, aus einem einigen Bircken-Baum im Frühling so viel Safft heraus ziehen könne, daß nur die Gewichte desselbigen so viel ausmache, als der Baum schwehr seyn mag sammt Wurtzeln, Aest und Blättern.

Aus etlichen Bäumen dringet der Safft von sich selbsten heraus, absonderlich von denjenigen, welche mit Gummi begabet sind, welches also durch deren aufgebrochene oder zerschnittene Rinde herfür rinnet, und durch die Sonne coaguliret wird, so nicht nur allein dem Baum eine Leichterung machet, sondern auch so wohl zu der Artzney, als Farben und andern Sachen, sich gebraucher lässet, als von Myrrhen, item das Bdellion, Benzion, der Balsam und andere dergleichen Scheint ein schlechtes Hertz zu seyn, zum Exempel, das Gummi, so herfür dringet aus dem Kirsch-oder Pflaum-Baum, und dennoch hat es eine vortreffliche Krafft, das Beissen der Haut zu benehmen, auch alte Schäden auszuheilen, absonderlich an Arm und Schenckeln. Wann man nur dasselbige zergehen läst, etliche Tage vor dessen Gebrauch, reibet und säubert man den Schaden oder die beißigte Haut mit Reblaube, auch wohl mit frisch darauf zerdruckten Trauben, dann von Zeit zu Zeit der präparirte Gummi aufgelegt, heilet geschwind, und so von andern zu reden.

§. XVI.
Von unterschiedlichen, sowohl nützlichen, als curieusen Garten Geheimnüssen.

1.

In zweymahl 24. Stunden guten Salat zu haben.

MAn weichet den Saamen ein in guten Brandewein, mischet unter die Erde wohl gelöschten und zerriebenen Kalck, und einen guten Theil Tauben-Mist; in solche den Saamen gesäet, macht den Salat also geschwind herfür wachsend, daß man in zwey mahl 24. Stunden selbsten abschneiden, und zur Lust davon essen kan. Es geschicht aber in einem Frühe-Beet, oder darzu gerichteten Blumen-Kasten, und läst sich in denselben ohngefehr 8. Tage lang erhalten, nicht wohl länger.

Item:

Innerhalb 2. Stunden Salat zu haben.

MAn nimmt einen halben Theil Aschen von Mieß, den andern Theil verwesten Mist, begiest diese beyde öffters mit Mist-Wasser, läst es an der Sonne trocknen, begiest es wiederum, und so lang, biß daß eine gemeine Erde daraus wird. Will man es aber im Winter machen, so muß diese Begiessung und Bereitung der Erde in einem grossen irdenen Topff geschehen, so man über ein stilles Kohl-Feuer setzet.

Wollet ihr den Salat pflantzen, so setzt den Topf über die Glut, biß die Erde so viel Wärme empfangen hat, als ihr die Sonne möchte mitge-

getheilet haben mitten in dem Heumonat Säet den Salat-Saamen darein, nachdem man zuvor selben in abgezogenen Mist-Wasser bey 24. Stunden lang hat einweichen lassen, wolte die Erde in dem Topff auf der Gluth zu sehr trocken und sperr werden, kan man selbe mit lau wordenen Regen-Wasser begiessen, und also werdet ihr in 2. Stunden, zuweilen noch ehender, einen trefflichen Salat haben.

2.

Daß eine Bohne unter Augen heraus wachse.

MAn leget die Bohne in gutes Oliven-Oel, so frisch man es haben kan, lässet selbige 8. oder 9. Tage lang darinn liegen, oder auch nur in Oliven-Tröst. Will man selbe wachsend machen, schneidet man ein warmes Brod an, stecket die Bohne in die heisse Brosam hinein, ihr werdet zur Stunde selbe sehen aufschiessen und auswachsen.

3.

Frühzeitige, und überaus grosse Kappis-Häupter zu haben.

IN einer gewissen Provintz in Franckreich, wurde ohnlängst ein Kappis-Haupt gefunden von ungemeiner Grösse, niemand wuste die Ursach dieses Gewächses zu errathen, als man nun alles auf das genaueste untersucht hatte, befande sich alleinig, daß unter der Wurtzel der Kappis Staude ein alter Schuh vergraben gelegen, von wel-

welchem der Kappis-Kopff, sowohl bey feucht- als trockenem Boden seine bequemliche Nahrung haben kunte. Als unter die Wurtzel des Kappis etwan altes Leder, Schuh, allerhand Thiers-Häute, Beine, Klauen, Horn, und ein wenig Salpeter gethan, werden ungemein groß, ist auch gut zum Salat und Endivien.

4. Frühzeitige Erdbeere zu haben.

DJe Erdbeerstauden den Winter hindurch zum öfftern mit warmen Wasser begossen, darinnen man neuen Roß-Mist verwesen lassen, und die Erde mit neuen Dung zugedecket und gebessert, ist das beste Mittel, bald was rares von Erdbeeren zu haben, verstehet sich aber in Winterbeeten, und vermittelst denen Glocken.

5. Wie ein Baum soll gesetzet werdē.

ES muß ein jeglicher Baum, weder zu hoch, noch zu tieff in die Erde, und dessen Wurtzel nicht unter die zahme Erde hinab kommen, auch nicht tieffer in der besten Erde, als so weit die Feuchtigkeit des Regens, und die Krafft der Sonne hinab dringen mag.

6. Einen unfruchtbaren Baum fruchtbar zu machen.

MAn darf nur die Erde an dem Fuß des Baums eröffnen, die gar zu lange und zu weit reichende

de Wurtzeln (ohne die Haupt-Wurtzeln, welche den Baum tragen müssen) auch die übrigen kleinen Zäserlein bey den Stämmen hinweg schneiden, das Loch mit guter frischer Erde ausfüllen, und die Wurtzeln fleißig wiederum bekleiden, so ist dem Baum geholffen.

7.
Damit ein Baum liebliche Frucht bringe.

NAhe bey denen Wurtzeln bohret man ein Loch in den Stamm des Baums, füllet selbiges zu mit Safft, den man von dem Baum heraus gezogen, und mit etwas wohlriechendes vermischet hat, verstopffet das Loch mit einem von eben selbigen Baum geschnittenen Zapffen oder Nagel, es muß aber geschehen zu der Zeit, da die Frucht beginnet zuzunehmen.

8.
Purgierende Frucht.

MAn bohret ein Loch in den Baum, oder welches für den Baum sicherer ist, in die gröste Wurtzel desselbigen, biß in das Marck hinein, und stecket Nießwurtz darzu, schlägt das Loch, (wie oben zu, eine einzige solche Birn oder Nuß ist über 20. Pillulen.

9.
Im Frühling zeitige Trauben zu haben.

ZU diesem Ende darff man nur den Weinstock

stock auf einen Kirsch-Baum pflantzen; welches also geschicht, wann ohnedem der Kirsch-Baum und Rebenstock nahe beysammen stehen: Man nimmt ein gutes gesundes Rebschoß, bieget es zweyfach zusammen, und füget es also in den Kirsch-Baum hinein, in welchen man ein Loch gebohret, lasset es darinnen stecken, biß es das gebohrte Loch durch seinen Wachsthum ausgefüllet hat, und sich nunmehro von demselbigen nähret, alsdann schneidet man das Rebschoß von seinem Stock ab, und überläst es dem Kirsch-Baum alleine, welcher dasselbe nicht anders, als sein eigenes Kind annimmt und pfleget, solches aber sein Geschlecht nimmermehr verläugnet, sondern die Arm dieser seiner freundlichen Stieff-Mutter auch in dem Frühling mit den annehmlichsten Trauben umwindet und auszieret.

10.

Allerley Saamen und Kern geschwind herfür zu wachsen machen.

WAnn man nur die ein wenig ausgelösten Kerne, oder den Saamen in eine weisse Zwiebel einschliesset, und sammt derselbigen in den Boden setzet, wird man Wunder sehen, wie bald so wohl die Kern, als Saamen, ausschlagen werden: Desgleichen kan man den Zwiebel-Saamen in andere Zwiebeln stecken, und also pflantzen.

11. Daß

11.

Daß ein Baum wohl-geschmackte Frucht trage.

MAn darff alleinig in den Baum ein Loch bohren, und dasselbe mit einem Keydel oder Nagel von Wacholder-Holtz zustopffen, wann die Wacholder-Staude nahe bey dem Baum stünde, und man einen Ast von derselbigen in das gebohrte Loch fügen könnte, wäre es weit kräfftiger und gewisser.

12.

Zellerey, oder Macedonische Petersilge schleunigst wachsen machen.

OBwohl der Zellerey nicht von denen langsamsten Garten-Gewächsen eines ist, geht doch offt ein Monat vorbey, nachdem er gesäet worden, ohne daß er sich blicken lässet. Diesem aber vorzubiegen, macht man es also: Man nimmt einen schönen guten Saamen, der nicht mehr als jährig sey, läst denselben 24. Stunden lang in guten Eßig einweichen, jedoch an einen warmen Ort, läst ihn hernach trocken werden, säet denselbigen in gute Erde, welche man mit Aschen von Weyher-Röhren, und Bohnen-Hülsen vermischet hat, begiesset ihn mit laulichtem Wasser, leget Stroh-Bretter darüber, er wird in wenig Tagen beginnen zu steigen, setzet man also die Begiessung fort, wird er bald gar hoch seyn.

13.

Damit ein Weinstock unterschiedliche Trauben bringe.

MAn schneidet 2. schöne Rebschoß von unterschiedlicher Gattung flach, und in die Länge an der Seiten an, füget beyde angeschnittene Ort zusammen, daß sie gleichsam einen Stengel oder Schoß machen, umwindet selbige satt mit Werck von Flachs oder Hanff, und lässet sie sich also wiederum erholen, sie nehmen einander an, wachsen zusammen, und bringet doch jedes nur seine Gattung Frucht.

14.

Pfirsich-Kernen zu versüssen.

SO mnn ein Pfropfreiß von Pfirsich zum viertenmahl auf einen Mandel-Baum impffet, hernach aufkommen lässet, so bringet er Frucht mit gantz süssen Kernen.

15.

Um einen gantzen Monat früher Feigen zu haben.

MAn suchet gute und gesunde Aeste aus, stupffet deren Rinde mit einem spitzigen saubern Messerlein um und um ohngefehr 6. Finger breit unterhalb der Feigen, hencket zugleich in einem offenen Wickel von Pergament, ein wenig untereinander gemischten Tauben-Mist und Oel, unten an den Ast, nahe, wo man selbigen gestupft hat,

über den Winckel oder angehencktes Pergament-Horn, leget man ein Stücklein zarte Leinwand, damit es der Regen nicht auswasche und lässet es also hangen. Alle 4. oder 5. Täge lässet man auf jede Feige einen Tropffen frisches Oliven-Oel fallen, welches deren Zeitung am allermeisten befördert.

16. Ungemein grosse Blumen zu bekommen.

NIchts ist dem Wachsthum der Blumen ersprießlicher, als wann selbige zu Zeiten mit Thiers-Blut begossen werden, in welches man zuvor Aschen von unterschiedlichen Gewächsen, Blumen und Kräutern, oder gar von Salpeter etwas geworffen hat. So man diese Sachen alle in Brandwein einweichen liesse, wäre es noch köstlicher.

NOTA I.

Man muß Sorge tragen, daß diese hitzigen Sachen der Wurtzel nicht zu nahe kommen, dahero müssen sie mit guter Erde wohl versehen seyn.

NOTA II.

Alles Blut von Thieren ist gut zu dem Blumen-Gewächs, nur allein das Bocks-Blut nicht, indem selbiges ihnen gar schädlich ist.

NOTA III.

Man kan sowohl denen Blumen, als auch andern Gewächsen nichts liebers erweisen, als wann

 man

man das Wasser, mit welchem sie sollen begossen werden, an der Sonne ein wenig erwärmet.

17.

Zu Anfang des Frühlings Rosen zu haben.

ZU Ende vorhergehenden Octobers, setzet man die Rosen-Staude in ein absonderliches Geschirr, so mit guter, zarter und safftiger Erde angefüllet ist, täglich wird zweymahl selbige ein wenig mit warmlichten Wasser begossen: Wann es aber beginnet kalt zu werden, muß man den Rosenstock unter das Dach, und in Verwahrung nehmen. Gegen den Frühling, wann die Sonne sich nähert, und eine liebliche Lufft sich spühren lässet, kan man ihn mit noch wärmern Wasser begiessen, jedoch mit höchster Bescheidenheit, sonsten wohl zu befürchten wäre, daß nicht die Mutter samt dem Kinde zu Grunde gehe.

18.

In kurtzen einen Ort zu beschatten.

MAn nimmt kleine Stämme oder länglichte Aeste von einem Holtz, das viel Knospen oder Augen hat, und sonsten gern Wurtzeln fasset, leget dasselbe der Länge nach in die Erde, so viel Knospen oder Augen es sonsten hat, so viel

viel Stämmlein schiessen davon auf, bekleiden den Zaun, und werffen bald einen annehmlichen Schatten.

19.

Denen Blumen neue Farben zu geben.

DReyerley Farben giebt es, welche an denen Blumen nicht leicht gefunden werden, als blau, grün, und schwartz. Durch das schwartze mag man seine Klage vorstellen, das grüne ist denen Augen ersprießlich, und stärcket das Gesicht: Durch das blaue aber können wir gleichsam den Himmel auf die Erde ziehen.

Alle diese 3. Farben seynd nicht schwehr zu bekommen, als für die schwartze dienet die kleine Frucht, so an dem Erlen-Baum gefunden wird, man läst sie aber zuvor recht dürre werden, und zerstößt sie zu zartem Pulver: Zum grünen nimmt man Rauten-Safft; und für das blau, wohlgedörrte und pulverisirte Korn-Blumen.

Wie man die Farben gebrauchen solle.

MAn nimmt die Farbe, so man der Blume geben will, einen Drittel, für die andern 2. Drittel nimmt man Schaaf-Mist, etliche Tropffen Wein-Eßig, und ein wenig Saltz, machet daraus einen Teig, und leget denselben

über die Wurtzel der Pflantzen, hernach begiesset man sie mit gleichgefärbtem Wasser, und pfleget sie ferner wie andere Blumen.

NOTA.

Es müssen die Blumen, welche man färben will, weiß seyn, dann andere Farben seynd zu dieser Veränderung gantz untüchtig, mogen aber in andere Farben und Gestalt gebracht werden, wie bey denen Negelein und Tulipanen zu ersehen.

Um sicherer darinn zu gehen, solle die Erde darzu bereitet werden, und nimmt man gute fette Erde, welche auf folgende Weise muß geläutert werden: Man lässet sie an der Sonne trocknen, zerreibet und treibt sie durch ein Sieb, füllet das Geschirr oder Blumen-Kasten darmit an, und setzet die Pflantze darein, deren Wurtzeln oder Zwiebel man den obigen Teig oder Pflaster aufgelegt hat. Den Tag hindurch setzet man sie in die Sonne, müssen aber vor Regen und Thau einige Zeit lang wohl bewahret werden. Für das rothe kan man Bräsilien-Späne nehmen. Ein gewisser Liebhaber weichete seine Tulipan-Zwiebeln in den gefärbten Safft ein. Andere schneiden so gar die Zwiebel ein wenig an, und fügen das trockene Pulver der verlangten Farben hinein, so gut sie können, ist aber nicht ohne alle Gefahr.

20.

Denen Blumen neuen Geruch zu ertheilen.

SOlches geschicht schier ob-erzehlter massen, ausser daß man den Schaaf-Mist in Eßig einweichet, in welchem man die wohlriechende Dinge zergehen hat lassen, die Wurtzeln oder Zwiebeln der Blumen damit bekleidet, so man aber den Saamen hat, weichet man denselben in obiger Vermischung etliche Tåge lang ein, låsset ihn ein wenig trocknen, und såt ihn in die zubereitete Erde, wird auch von dem wohlriechenden Wasser begossen, und das grobe von der Beytze über den Fluß der Pflantzen hingelegt.

Neuen Geruch in die Früchte der Båume zu bringen, bohret man ein Loch unten in den Stamm des Baums abwårts hinein, ehe der Safft steiget, menget die wohlriechende Ding unter ein wenig Honig, fügt dasselbe in das gebohrte Loch hinein, und verstopffet es mit einem von eben selbigem Baum frisch-geschnittenen Nagel, und låst es walten.

21.

Irrend in einer Wildnüß sich wieder zu finden.

DAs ist gantz leicht, dann jeder Baum und Holtz-Strauch hat sein Marck, um das Marck herum gewisse Circkel, welche man bey

denen Bäumen die Jahre nennet, nun aber ist gewiß, daß der Baum seine beste Nahrung von Seiten des Mittags her ziehet, folglich gegen Mittag dickere oder weiter auseinander stehende, gegen Mitternacht aber, wo ihn die Sonne niemalen bescheinen und nähren kan, engere Circkel hat, nun dann, wann ein Mensch nur weiß, ob die Städt, von welcher er kommen ist, oder nach welcher er reiset, gegen Morgen oder Abend rc. gelegen sey, und schneidet in der Wildnüß ein freystehendes Stämmlein von einem Strauch oder jungen Bäumlein oben ab, so kan er an dem noch stehenden Stamm leicht erkennen, welche Seite gegen Mittag stehe, nemlich welche den weitesten Circkel hat, an diese stellt er sich, und aus dieser wird ihm die Vernunfft weisen, auf welche Seite er sich lencken, und seinen verlohrnen Weg und Stadt suchen solle.

(o)

APPENDIX
Von
Sympathetisch- oder heimlichen Würckungen der Natur.

I.
Das Sympathetische Pulver.

Solches wird bereitet auf folgende Art: Man nimmt Romanischen Vitriol, so viel beliebig ist, und das zu Ende des Julii oder Anfang des Augusti, wann die Sonne in das Zeichen des Löwen tritt.

Man läst den Vitriol in Wasser zergehen, Regenwasser ist das bequemlichste darzu, man seihet hernach das Vitriol-Wasser durch grau Papier, und setzet es in einem Glas ein wenig über die Gluth, läst es ausdämpffen, den andern Tag wird man den Vitriol zu unterst in dem Glas finden, wie kleine schöne-grüne Steinlein, leget selbe in die heisse Sonne, damit sie sich calciniren, und weiß werden, man machet aber diese Auflösung durch Seihung, Coagulation oder Ausdämpffung, und die Calcination zum dritten mal nach einander, damit der Vitriol auf das allerbeste gereiniget werde, hernach setzet man

man ihn wiederum in die Sonnenhitze, biß er vollkommen weiß worden ist; und das ist was man nennet das Sympathetische Pulver pur und an sich selbsten. Will man es zum Gebrauch bereiten, so mischet man halben Theil Arabischen Gummi oder Dragacant darunter, welches wie das zarteste Mehl zerrieben sey, behaltet solches wunder-würckendes Pulver in einem gläsernen Fläschlein, an einem wohl trockenen Ort auf; dann die mindeste Feuchtigkeit macht es wiederum zu Vitriol zu werden.

In währender Bereitung aber solle der Vitriol mit keinem Messer berühret werden, massen die fliegenden Geister sich allzufest an das Eisen anhencken, und der Vitriol derer selben zu fast möchte beraubet werden, in welchen fliegenden Geistern dannoch die gantze Würckung bestehet.

Dieses Pulver wird nicht in oder auf die Wunde, sondern nur auf ein leinenes Tüchlein, oder auf den Degen, auf welchen etwas von dem Blut oder Eyter der Wunden gefallen, gestreuet. Man halte die Wunden mit einem frischen Leinen-Tüchlein sauber zugebunden, hebet es alle Tage ab, und streuet neues Pulver auf die daran hafftende Unreinigkeit oder Schweiß der Wunden.

Verbindet die Wunden wiederum mit einem frischen Tüchlein.

Das

Das alte aber behält man jederzeit an einem wohl temperirten Ort auf, und continuirt also darmit biß zur völliger Genesung.

Wann man das von der Wunden befeuchtete und mit diesem Pulver bestreuete Tüchlein an einem gar zu warmen Ort liegen liesse, würde sich alsobald eine Inflammation zu der Wunde schlagen: desgleichen ist ein kalter und feuchter Ort der Genesung nicht allein verhinderlich, sondern auch sehr schädlich.

Ferner ist das sympathetische Pulver gut wider das allzuhäufige Bluten, Zahn-Schmertzen und Wehtagen an andern Gliedern des Leibes, wann man selbiges nur auf ein Tüchlein streuet, welches von dem Blut der leidenden Gliedmassen befeuchtet worden, und man also zusammen wickelt, es muß aber, nachdeme die Wunde in einem Stand ist, an einem mehr oder weniger temperirten Ort verwahret werden.

NOTA.

Der Unterschied zwischen der Heilung durch das sympathetische Pulver und der Genesung durch die Translation oder Vorsetzung der Kranckheit aus seinem, in eines andern Leib, ist dieser: daß in der Translation die Corpuscula morbifica (wann mir erlaubt ist, der Cartesianischen Expression mich zu bedienen) oder die aus einem krancken Leibe ausgehende kleine Theil, sich in einem andern gesunden oder ungesunden

Leibe an und hinein setzen: Da hingegen die heilende Krafft, welche der Vitriol in sich schließt von dem darmit bestreueten, und von der Wunde befeuchteten leinen Tüchlein hinweg, und sich hinüber ziehet in die Wunden des Leibes, und alldorten auf das subtileste seine Würckung thut.

2.

Unguentum Armarium.

EX F. Bacon. Sylv. Sylvar. Cent. 19. n. 998. welcher es gezogen ex P. Lana, einem gelehrten Jesuit. Secundum Coclenium.

Rec. USNEÆ concretæ in Calvariam strangulati, uncias duas.
HUMIÆ. SANG. HUM. Sing. unciam semis.
LUMBRICORUM terrestrium, aqua vel vina lotorum, exsiccatorum, uncias *ij. sem.*
ADIPIS HUMANI. Uncias *ij.*
ADIPIS URSIN. VERRIS APRUGNI. a. uncias, s.
OL. LIN. TEREBINTH. a. drach. *ij.*

Mischet dieses alles in einem Mörsel untereinander, und behalt es auf in einem langen Flaschen-Gläßlein mit einem engen Halß, muß aber geschehen, wann die Sonne in die Wag geht.

Wird einer verwundt, nimmt man zum Exempel den Degen, mit welchem es geschehen, oder ein anderes Eisen, welches man in die Wunde sanfft läst hinein gehen, damit sich das Blut

Blut und einige Spiritus Animales daran anhencken, solches stösset man in das Glaß hinein, damit es also gesammlet werde, und hebet es auf an einem wohl temperirten Ort. Unterdessen wäschet man alle Morgen dem Krancken die Wunde mit seinem Urin, oder auch frischem sauberem Wasser aus, verbindet sie mit einer zarten und sauberen Leinwand. Will man die Wunde gar bald heilen, muß man öffters das Eisen in die Salbe eintuncken, sonsten geschicht es nur 1. oder 2. mal, alle 3. Täge.

3.

Für die Gelbesucht.

Ein vornehmer Herr in Engelland hatte einen Krancken von der gelben Sucht befreyet, welcher doch weit von ihm war; er ließ ihme aber von dessen Urin beybringen.

Er nahm Aschen von einem Eschebaum, vermengte es mit dem Urin, und machte einen Teig daraus, von diesem formirte er kleine Kügelein, und machte in jedes derselben oben ein Grüblein, in dieses steckte er ein Blätlein Saffran, und füllete es mit dem übrigen Urin zu, setzte diese Kügelen beyseits an einen Ort, wo niemand dazu kame, und von Stund an nahm die Kranckheit mercklich ab, biß zu völliger Genesung.

4. Für

4.
Für die Räthe und Hitze der Augen.

BAlthasarus Wagner bezeuget, er habe zum öfftern so wohl die Röthe als auch scharffe Hitze der Augen geheilet mit Pappeln-Wurtzeln oder (wie es etliche nennen) Kohlrosen, welche er denen Patienten in den Nacken an den Halß starck hinzugebunden habe. Es müssen aber solche Wurtzeln ausgegraben werden, wann die Sonne um den 15. Grad herum in der Jungfrau stehet.

5.
Für die Wassersucht und das kalte Fieber.

MAn schneidet einem Menschen (bey welchem aber die Wassersucht noch nicht starck zugenommen) oder demjenigen, welcher von dem kalten Fieber angefochten wird, die Nägel an Händ und Füssen, so viel man kan, ab, bindet selbe einem grossen lebendigen Krebs mit einem Lümplein über den Rücken, wann man es zunähet, ists noch besser, wirfft selben wiederum in den Fluß, der Mensch geneset.

6.
Für die Wartzen.

MAn reibet die Wartzen mit einem rothen Stücklein Ochsenfleisch, biß sie bald leuren möchte, gräbet dieses Fleisch unter die Erde, wie dassel-

dasselbige verweset, also nimmt auch die Wartze ab, und verschwindet; dahero ist es in dem Sommer thunlicher, als im Winter.

7.
Für den Schmertzen der Nerven.

WIe von einem vornehmen Mann versichert worden, so hat ein gewisser, der mit dergleichen Schmertzen behafft gewesen, ein Stücklein Rindfleisch genommen, selbiges in Wein eingetunckt, und also über die Nerven geschlagen; 6. Stunden hernach hub er es wiederum ab, und befande, daß es in Fäulung gerathen, gabe es einem Hund zu fressen, welches als er zu mehrmahlen gethan, wurde der Hund angesteckt, er aber von seinen Wehetagen erlediget. Es wollen auch einige, daß es in dem Podagra grosse Linderung bringe, und ist glaublich.

8.
Linderung der Schmertzen in dem Podagra.

HOffmannus sagt, daß ein gewisser von dem Podagra gar sey befreyet worden, und seye es an sein Hündlein kommen, welches er bey sich im Bette hielte. Gewiß ist, daß junge Hunde starcke Linderung machen, wann anders der Herr seinem Hunde zu Liebe die Schmertzen nicht will selbst behalten.

9. Die

9.
Die verborgene Kranckheit eines Menschen zu erkennen.

WAnn man einen Hund 14. Tage lang bey einen solchen Krancken liegen, seine überbliebene Speisen essen, auch seinen Auswurff lässet auflecken, man hernach selben ausschneidet, wird man in ihm den Zustand des Krancken alsobald finden.

10.
Für gifftige Fieber.

EIn Student, nach Zeugniß Fromanni, welcher mit einem gifftigen Fieber behafftet war, wurde davon erlediget durch ein Hündlein, welches er zu sich in das Bette nahm, welches davon an seiner Statt angesteckt wurde.

Thomas Bartholinus erzehlet: sein Vetter sey von einer hefftigen Cholica befreyet worden, als er ihm einen Hund auf den Bauch legen lassen. Eine seiner Mägde, als sie von grausamen Zahn-Schmertzen geplagt wurde, habe ihr ein Hündlein an dem geschwollenen Backen gedruckt, eine gute Weile also gehalten, und sey befreyet worden, der Hund aber, nachdem er frey gelassen, ein solches Winseln und Toben angefangen, daß man leicht erachten können, er habe den Schmertzen von ihr geerbet. Wie solches geschehen könne. Vide supra NOTA. fol. 111.

11.

Contra Hæmorrhoides.

WAnn man die Hæmorrhoides mit einer Zwiebel von Ruberosen gnugsam berühret, und an einem warmen Ort trocknen lässet, wird man spühren, daß mit der Feuchtigkeit der Zwiebel auch die Hæmorrhoides verschwinden, solte aber die Zwiebel verfaulen, würde denen Hæmorrhoides ein gleiches wiederfahren, dahero mahnet er ernstlich, man soll die Zwiebeln in den Rauch trocknen und hangen lassen, biß sie bein-dürre worden sind.

12.

Contra Fulminis Tactum.

ES ist gefährlich in währendem Blitz und Donner Katzen und Hunde um sich herum haben, weilen von denenselbigen ein gewisser Dampff ausgehet: welcher den Blitz an sich ziehet.

13.

Heimliche Dinten.

DAmit man durch ein gantzes Buch, oder durch eine Wand oder Mauer hindurch auf ein Blat schreiben kan.

Man nimmt Impraegnationem Saturni, welche also gemacht wird, man nimmt Bley, calcinirt dasselbe auf folgende Weise: Man leget das Bley in einem unglaßirten irdenen Topff, lässet es zerschmeltzen, und rühret es mit einem höltzernen Schäuflein so lang um, bis es zu lauter Pulver

ver wird, lässet hernach dieses Pulver in distillirten Wein-Eßig sich auflösen, und diesen Safft, welcher klar ist wie das helle Wasser, nennet man Imprægnatio Saturni, mit dieser schreibet man auf ein sauberes Blat Papier, was beliebig ist, stecket die zwischen die Blätter eines Buchs, kehret das Buch um, und überfähret das letzte Blat des Buches hinter der Schrifft mit einer Baumwolle, welche man in einem andern Wasser von Kalck und Operment gemacht, eingetunckt hat, lässet zugleich die feuchte Baumwolle darauf liegen, leget noch ein doppeltes Blat Papier darauf, schliesset das Buch schnell zu, schläget mit der Hand 5. 6. mal darauf, kehret das Buch wieder um, und leget es unter die Presse bey einer halben Viertel Stunde lang, nimmt das erste Blat Papier heraus, was man geschrieben hat, wird gantz deutlich erscheinen.

14.

Ein anders.

Diese bestehet in zweyen Wassern, das erste wird also bereitet: Man nimmt ein halb Quärtlein distillirten Wein-Eßig, thut darein ohngefehr eine Untze Silberglätt, setzt es über ein gutes Kohlfeuer, lässet es eine halbe Viertelstunde sieden. Das ist das erste Wasser.

Zu dem andern nimmt man ein Stück ungelöschten Kalck, und ein wenig Operment, läst es 44. Stunden in so viel Wasser, als gnug ist, ablöschen,

schen, und durcheinander einweichen, wird aber ein sauberer wohl-verglaßirter irdener Topff dazu erfordert.

Diese zwey Wasser werden jedes absonderlich durchgesiehen.

Mit dem ersten schreibet man auf das Papier, was man will, die Schrifft aber verschwindet unter der Hand. Will man es aber lesen, so tuncket man einen kleinen Schwamm in dem andern Wasser ein, und fähret gantz sanfft über die Schrifft her, sie wird sich alsobald roth und schwärtzlicht sehen lassen.

15.

Lebendige Krebse zu machen.

MAn nimmt etliche lebendige gesunde Krebse, wäschet sie gantz sauber, daß nichts unreines mehr daran sey, kochet dieselbe 2. gantzer Stunden lang in genugsamen Regenwasser, behaltet diese Decoction auf, thut die Krebse in einen irdenen Brennhafen, distillirt dieselbige, biß nichts mehr aufsteiget, behaltet dieses Wasser auch auf. Die in den Brennhafen übergebliebene Krebse werden calcinirt und zu lauter Pulver gemacht, von diesem Pulver ziehet man das Saltz, und vermischt es mit der ersten Decoction, und seihet es durch, daß die allzuhäufige Feuchtigkeit mit der Distillation oder andern Wasser, und setzet es in einem Geschirr an einen feuchten Ort, oder in einen Dunghauffen, damit es faul werde, in wenig Ta-

gen hernach werdet ihr sehen kleine Krebse wie Hirsche-Körner sich regen, diese muß man in dieser Brühe nähren mit ein wenig Rinder-Blut, biß die Krebslein so groß werden als eine Bohne. Hernach thut man sie in einen höltzernen Trog samt aller dabey bleibenden Materie, füllet den Trog an mit Wasser aus einem Fluß und Rinder-Blut, muß aber hernach das Wasser alle 3. Tage erfrischet werden. Auf solche Weise kan man Krebse haben, so groß man immer will. Welches nicht nur curiöß ist zu sehen, sondern auch zu zehren.

16.

Eine verwelckte oder auch ausgedorrte Pflantze oder Blume wieder grünen machen.

MAn nimmt die ausgedörrte Blumen oder Pflantzen, setzet dieselbige in mineralisches Wasser (wie hernach folgt) innerhalb 3. oder 4. Stunden richtet sich dieselbe wiederum auf, füllet sich auch, und erscheinet offt eben so schön, als wäre sie erst angebrochen worden.

Item. Wann man in ein Glaß gebrannt oder distillirtes Wasser von einer Pflantze oder Blume thut, zugleich auch 3. Untzen Saltz, von einer eben dieser Gattung, aber calcinirten Blume, füllet hernach das Glas mit dem mineralischen Wasser zu, lasset es also unverruckt stehen, wird man sehen innert 2. oder 3. Tagen die Gestalt einer gleichen Blume in diesem Wasser erscheinen. Beweget man das Wasser, so wird die Blume zerrüttet, lässet man das Wasser wiederum ruhen, so erscheinet die Blume von neuen.

17. Das

17.
Das mineralische Wasser zu bereiten.

Rec. 9. Pfund Bißmuth-Ertz, wie es aus Gruben kommt, und noch kein Feuer gelitten, thut selbiges in eine Retorten, mit einem grossen recipienten, distillirt es 12. Stunden lang, bey so starckem Feuer als die Materie erfordern mag. Es wird ein gantz weisses süsses Wasser empor steigen, dieses muß man 2. oder 3. mal rectificiren, so wird es noch schöner, heller, süsser, und ist gerecht. Ita Dobrezinski.

18.
Auff- und Ablauff.

WAnn man ein Pfund von diesem mineralischen Wasser in ein Glaß thut, also daß ein Drittel desselben leer bleibet, den Hals wohl verstopffet, und es also an einem stillen wohl-temperirten Ort aufbehält, wird man nicht ohne Lust sehen, wie jedesmal bey dem vollen Mond dieses Wasser sich erhebe, bey dem neuen Licht aber wiederum sincke, jedoch am Gewicht weder zu- noch abnehme.

19.
Ein Brennglaß vom Eiß zu machen.

Fällt mir bey dieser grimmigen Kälte noch eines ein, welches ich ohnlängst gelesen habe, und damit dieses mein Tractätlein endige, nemlich ein Brennglaß vom puren Eiß zu machen, und geschicht

schicht also: Man lässet ein Wasser ohngefehr eine Stunde lang sieden, so starck es immer mag, damit die Lufft wohl davon ausdämpffe, setzet hernach selbiges in die freye Lufft und Kälte hinaus, läst es durch und durch hart gefrieren. Hernach nimmt man ein Stück von solchem Eiß, das am wenigsten Blätterlein in sich hat, machet ein Pfännlein, oder meßingen Koch-Löffel warm, welcher einen abwärts-runden Boden habe, haltet den Eiß-Klotzen inwendig also, und so lang daran, biß derselbe eine Rund-erhabene Figur bekommen hat, kehret hernach das Eiß um, und schmeltzet es auf der andern Seite gleicher Weise, also daß es die Form gewinne wie ein anderes Brennglaß, solches, wann die Sonne scheinet, fasset man es zu beyden Enden mit einem Handschuh, versammlet damit die Sonnenstrahlen, wie mit einem andern Glaß, und haltet es in seiner erforderlichen Distanz über dasjenige, so man anbrennen oder anzünden will. Ihr werdet sehen, das allerkälteste Ding auf Erden, die gröste Hitze von sich werffen.

(o)

TRA-

TRACTAT

Vom nützlichen

Baum-Beschneiden

Und der rechten

Baum-Zucht,

Insonderheit

Der

Zwerg-Bäume.

Samt einer Verzeichniß

Des besten

Frantz-Obstes,

und

Nöthigen Kupffern.

Durch

Monſ. Renè Daburon.

AVERTISSEMENT
Des
Autoris dieses Tractats.

DIese wenige Blätter vom Baum-beschneiden zu schreiben würde ich mir nicht unternommen haben, daferne nicht beobachtet hätte, daß kein einziger Autor von allen denen, so Garten-Bücher geschrieben, oder doch wenigstens keiner unter denen, so mir zu Gesicht gekommen sind, diese Materie deutlich genug beschrieben hätte. Jedoch ist meine Meynung nicht, daß ich hiedurch verschiedenen gelehrten Leuthen, so hievon geschrieben, habe es zuvor thun wollen, so wenig als ich vor einen Autorem angesehen zu werden begehre, noch weniger aber vermessener Weise mich unternehme dieselben zu tadeln.

Vielmehr gestehe ich offenhertzig, daß diß, welches ich hier zum Vorschein bringe, nichts als einige Früchte derer Lectionen seyn, welche ich von dem in seiner Profession ehemals so berühmt-gewesenen Monsieur

ſieur de la Quintinye, eingenommen und im Gedächtniß bewahret habe: dieweil auch vermuthlich dessen Schrifften und Sachen dereinst zum Druck möchten befördert werden, darff sich niemand verwundern, wann er darinn alle dasjenige, was ich hier habe zusammen bringen können, antreffen wird. Die Ursach aber, warum ich die Feder zur Hand genommen, ist diese, weil ich alle Tage mit Verdruß ansehen muß, daß diese Wartung des besten Zieraths derer Gärten, wie ich wohl nicht unbillich die Obst-Bäume nennen mag, nur von so wenigen recht exerciret werde: ja ich scheue mich nicht zu sagen, daß noch auf den heutigen Tage viele alte Gärtner diese ihnen höchst nothwendige Wissenschafft nicht besitzen.

Ich sage dieses nicht ohne Grund; sintemahlen deren verschiedene, mit welchen ich Umgang gepflogen habe, mir aufrichtig gestanden, daß sie ihr Lebtage zwar wol sehr vielen Bäumen die Zweige abgeschnitten, aber deren keinen, wie sich nach der Kunst gebühret, jemahls recht beschnitten hätten; und kan ein jeglicher

gar leicht von einem Baum die Zweige herunter schneiden, nicht aber denselben gebührender massen nützlich und recht beschneiden. Jedermann kan ein Stück Tuch zerschneiden: nicht alle aber sind geschickt ein Kleid aus demselben zu verfertigen: Gleicher weise weiß ein jeder die Zweige eines Baums kurtz zu schneiden, nicht aber Hand anlegen dieselben vortheilhafft zu beschneiden, sintemahl dieses letztere mit vieler Behutsamkeit muß verrichtet werden. Denn von allen den Aesten, so sich an einem Baum befinden, muß man Wissenschafft haben, warum ein jeglicher da, wo er seine Stelle hat, sitze, und was aus einem jeden zu machen sey; Welches denn nicht unschwer zu erkennen ist, wann man es zu untersuchen sich nur die Mühe geben will; und dieses ist es, was ich im nachfolgenden Tractat zu thun vorhabens bin.

Register
Der vornehmsten Sachen, wie sie nach der Ordnung in diesem Tractat vorkommen.

Vom Beschneiden. pag. 109

Was Bäume beschneiden heisse? 110
Warum man die Bäume beschneide? 110
Zu welcher Zeit die Bäume müssen beschnitten werden? 110
Die Art, wie man beschneiden müsse? 111
Wie die rechte Stelle und Ordnung der Aeste zu erkennen sey? 112
Von der Länge der Holtz-Zweige. 113
Von der Länge der Frucht-Zweige. 114
Von denen beyden Arten der Frucht-Bäume überhaupt. 116
Vom Buisson oder frey-stehenden Baum. 116
Vom Espalier, oder Rancken-Baum. 117

Von der Baum-Zucht, und wie man die Bäume recht in die Höhe bringen solle. 118

Von der Baum-Schule. 119
Von Frucht-Kernen. 120
Von Stein-Kernen. 121
Von Mandeln. 122
Von Steck-Zweigen und Beschößlingen. 124
Vom Pfropffen überhaupt. 124
Vom Oculiren. 128
Wie und auf was Art man oculiren müsse. 131

Von der Zeit zum Oculiren. 132
Von der Ordnung, welche man beym Pfropffen halten müsse. 134
Von der Zeit, die Bäume zum Versetzen ausnehmen. 137
Von der Erde zum Pflantzen und wie dieselbe zu verbessern. 138
Von den Löchern worin Bäume sollen gepflantzet werden. 139
Von dem Platz der Bäume, und wie sie recht müssen gepflantzet werden. 141
Vom ersten Schnitt. 147
Vom andern Schnitt. 149
Vom dritten Schnitt. 151
Vom Zierath und Nutzen des Buisson, oder frey stehenden Baums. 154
Vom Zierath und der Nothwendigkeit des Espalier, oder Rancken Baums. 156
Vom Unterschied der Zweige eines Baums und derselben Schnitt. 157
Anmerckungen von übel gezeugten Bäumen. 158
Was mit denen übel-beschnittenen Bäumen anzufangen? 164

Verzeichniß des besten Frantz-Obsts, nach der Ordnung wie eine jegliche Art reiff wird.

Von Birnen. 172
Anmerckung von den Birn-Bäumen. 185
Von Aepffeln. 186
Von Pfirsichen und Abricosen. 188
Von Pflaumen. 191
Beschluß dieses Tractats. 193

✻ (o) ✻

TRA-

TRACTAT Vom Baum-Beschneiden Und Der Baum-Zucht.

Vom Beschneiden.

WEr Bäume beschneiden will, muß hauptsächlich vier Stücke dabey untersuchen und in Obacht nehmen.

I. Was da sey und heisse Bäume beschneiden?

II. Warum und aus was Ursachen man dieselbe beschneide?

III. Zu welcher Zeit sie müssen beschnitten werden?

IV. Wie und auf was Art solches verrichtet werden müsse?

I. Was

I.

Was Bäume beschneiden heisse?

Dieses ist nichts anders, denn die überflüßigen und unnützen Aeste oder Zweige denen Bäumen benehmen, und diejenigen, derer man dem Baum seine rechte Gestalt zu geben benöthiget ist, kürtzer machen.

II.

Warum man die Bäume beschneide?

Um zweyerley Ursachen willen ist solches nöthig: Die erste ist, um dadurch zu befördern, daß der Baum eine grössere Anzahl guter Früchte hervor bringe, weder er würde gethan haben, wenn er nicht beschnitten wäre. Zwar begibt es sich wol, daß ein unbeschnittener trage; aber man wird befinden, daß dessen Frucht nicht so gut sey. Die andere Ursach ist, eines Baums Ansehen dadurch zu verbessern, wie er denn dadurch besser gestaltet wird, als wenn er unbeschnitten bleibet.

III.

Zu welcher Zeit die Bäume müssen beschnitten werden?

Beschneiden kan man allezeit vom October-Monat an, biß zum April; Dieses ist zu sagen, von der Zeit da die Blätter abfallen, biß dahin, daß

daß das Laub wieder ausschläget; und zwar beschneidet man die schwächesten Bäume zu erst, dieweil solches verursachet, daß der Safft, welcher den Winter durch in die unnützen Zweige sich sonst ergiesset und ausbreitet, alsdenn in die, beym Beschneideu übrig gelassene Aeste beharren muß.

Bey denen stärckesten Bäumen machet man den Beschluß zu beschneiden; Aus Ursachen, weil der Safft, durch die Wärme, welche die Sonne der Erden im Früh-Jahr mittheilet, zu treiben anfänget, und häufig aus denen Wurtzeln biß in die äusserste Höhe des Baums steiget, als wohin dessen Zweck im Sommer gerichtet ist, so wird, da mittler Zeit die Blätter ihren Wachsthum wieder gewinnen, und schon ein Theil der Krafft in diese äusserste Zweige getrieben worden, durchs Beschneiden ihm seine Stärcke in etwas benommen werden.

IV.

Die Art, wie man beschneiden müsse.

Es ist zu wissen, daß an einem Baume zweyerley Art Aeste sich befinden, nemlich dicke und dünne; so wohl unter der einen als andern Gattung sind gute und schlimme anzutreffen. Die grossen, so gut sind, nennet man Holtz-Zweige, und die kleinen so da nutzen, Frucht-Zweige. Noch ist eine dritte Art, die werden genennet falsche oder unnütze Holtz-Zweige; oder auch Wasser-Zweige.

Wie

Wie die rechte Stelle und Ordnung der Aeste zu erkennen sey?

Der kan sagen, daß er die Aeste kenne, welcher weiß, an was Ort und Stelle, und in welcher Ordnung die, so gut seyn, wachsen müssen.

Derohalben muß man beobachten, daß ein Zweig, welcher das vorige Jahr ist beschnitten worden, am Ende neue Ansschüsse geben müsse, und die Natur es also geordnet habe, daß der am äussersten Ende befindliche Zweig grösser sey, denn der, so niederwärts darauf folget, und dieser zweyte grösser als der dritte, und so weiter fort, biß auf den letzten: Wann nun dieser Ordnung zuwider, welche anderst hervorkommen, sind es Wasser-Zweige.

Wir nennen demnach Wasser-Zweige diejenigen, welche der Orten wachsen, wo man sie nicht vermuthet hatte, und wider die vorbeschriebene Ordnung hervor kommen: Und tractirt man dieselben als widerspenstige, indem man sie gar weg- oder doch auf solche Art schneidet, daß sie irgend etwas nutzen können.

Weiter muß man in acht nehmen, daß ein Zweig, an was Ort und Ende er auch geschnitten werde, allezeit einen neuen Schuß geben müsse, dafern es nicht ein gar alter Ast ist; Und da man die Ordnung weiß, wie solches hervorkommen müssen, kan man auch solche Ordnung unter ihnen stellen, wie man zu haben begehret.

Es ist nicht allemal gleich viel, was vor Zweige man von einem Baum schneide, sonderlich wenn es ein starck wachsender Baum ist; Denn einem solchen lässet man wohl in der Mitten einen starcken Wasser-Ast, um daß derselbe zwey oder drey Jahr lang den Safft an sich ziehe, und nennet man denselben Ast einen Säuger, (Ventouse) dieweil er die überflüßige Feuchtigkeit des Baums an sich ziehet, und hiedurch wird der Baum gleichsam gezwungen, daß er sich zum Frucht tragen anschicken müsse. Denn man siehet selten, daß solche starck-wachsende Bäume häuffiger Früchte tragen, indem sie gantz und gar ins Holtz wachsen. Zum Exempel, der Birn-Baum la Virgouleuse genannt; welcher nur erst bey späten Alter Frucht bringet, wofern ihm nicht durch jetzt-gemeldtes Mittel geholffen wird.

Von der Länge der Holtz-Zweige.

Wenn man demnach weiß, an was Ort und in welcher Ordnung die guten Zweige hervor kommen müssen, welches ich zum Voraus will gesetzet haben, hat man an einem Baum, welchen man beschneiden will, nur zu untersuchen, ob er sein rechtes Geschicke habe oder nicht; Und weil einmal gewiß ist, daß kein Ast, wie lang oder kurtz man denselben auch lasse, anders als an dessen Ende junge Zweige hervor bringet, so muß man darauf Acht haben, daß sie solchen Platz einnehmen, wodurch der Baum die Figur erlange, welche wir zu

haben

haben begehren, und muß der Zweig, welchen wir zum Holtz-Ast zu haben vermeinen, die Stelle, so am wenigsten bewachsen ist, am Baume bekleiden. Man giebet genaue Acht, wie viel junge Zweige aus dem Ast, welcher das vorige Jahr beschnitten worden, hervor geschossen seyn, und kan man versichert seyn, daß der, welchen man hievon wird sitzen lassen, dasselbige Jahr eben so viel wiederum geben werde: Und da ich gesagt habe, daß die grössesten Aeste, Holtz-Zweige abgeben, so muß man dieselben beybehalten, dem Baum dadurch eine gute Gestalt zu geben, und ihnen so viel Schůsse lassen, als man Zweige nöthig zu haben vermeinet; Wie denn auch die, so wir zu Holtz-Zweige lassen, allezeit mehr andere hervor bringen, muß man den obersten, als den stårcksten, zum Holtz-Zweig beybehalten, und låsset man denselben gemeiniglich 7. 8. biß 10. Zoll lang; dafern nicht irgend eine leere Stelle, so man ausfůllen wolle, vorhanden ist.

Von der Långe der Frucht-Zweige.

Gleichwie ich gesaget habe, daß an dem Ende derer Aeste, welche das vorige Jahr sind geschnitten worden, andere hervor schiessen, und daß der öberste Zweig, welcher gemeiniglich der stårckeste, als ein Holtz-Zweig můsse angesehen werden; so můssen die, welche unterwårts hervorkommen, und nicht so starck sind, als Frucht-Zweige erhalten werden. Man hat aber acht, daß sie solchergestalt ordentlich gestellet werden, daß einer dem an-

andern nicht schädlich sey; und da an dieser Enden hinwiederum noch andere hervor schiessen, und man befindet, daß solche nur schwach sind, schneidet man dieselben an eben demselbigen Ort, wo sie das vorige Jahr geschnitten worden, wieder ab, so, daß sie oberwärts nichts ausschiessen können. Hierdurch wird man den Safft dahin vermögen, daß er wieder zuruck gehen, und zugleich die Augen, welche auf einem solchen Zweige sich befinden, stärcken müsse; welche Art zu schneiden die Frantzosen en moignon nennen. Weil auch die Zweige, welche etwas stärcker sind, andere wiederum heraus treiben, und sich dieserhalben zum Fruchttragen noch nicht bereiten können, lässet man denenselben ein Auge, auf daß sie einen Schuß gewinnen, und indem der Safft sich dahin ziehet, können die untersten Augen sich desto besser zur Frucht anschicken; und diese Art wird genennet auf halb-Holtz schneiden; denn man kan einen solchen Zweig nachmals unter die Holtz-Aeste rechnen.

Unterweilen begibt sichs, daß der End-Ast, welchen wir zum Holtz-Ast zu haben, vermeinen, schwächer wird, als der so unterwärts darauf folget: Wenn dieses ist, muß man in der Ordnung eine Aenderung machen, und den Schwachen, als einen Frucht-Zweig, den Starcken aber als einen Holtz-Ast ansehen. An was Ort und Ende man einen Zweig wegschneiden will, muß man zuvor wohlbeobachtẽ, die Stelle, wo man einen andern nöthig habe, auf daß derjenige, so wieder heraus schiessen soll, den rechten Ort, welcher uns dünne

zu seyn scheinet, ausfülle; und zwar muß der Schnitt so geschehen, daß der Stumpf seitwärts sich dahin kehre, wo man den neuen Zweig zu haben begehret. Diese Art zu schneiden wird von denen Franzosen en ergot genennet. Hat man aber an beyden Seiten gleich viel Zweige nöthig, muß der Ast, welchen man wegnehmen will, auf eines Thalers Dicke nach, weggeschnitten werden, wodurch zuwege gebracht wird, daß er an beyden Seiten wieder ausschläget, und solchergestalt aus einem starcken Zweige zwey schwache hervor wachsen, welche hernachmals ohne Zweiffel Frucht-Zweige abgeben werden. Betreffend der Frucht-Zweige Länge, muß man sich nach ihrer Stärcke richten, und ihnen die Länge von 12. 15. biß 18. Zoll lassen, zuweilen auch mehr, wie es die Nothwendigkeit erfordert.

Vo denen beyden Arten der Frucht-Bäume überhaupt.

Diese sind entweder frey- im Garten stehende Bäume, auf Französisch Buissons, oder solche, welche an Plancken und Mauren gelehnet, und ausgebreitet werden, Espaliers, oder Rancken-Bäume genannt.

Vom Buisson, oder frey-stehenden Baum.

An diesem hat man vielerley zu betrachten:

I. Muß er einen niedrigen Stamm haben.

Ich setze dieses zum voraus, daß, wenn ein solcher Baum soll gepflantzet werden, man die

Fürsichtigkeit gebrauche, und ihn nicht höher, als 9. Zoll lang über der Erde lasse. Den 3. Zoll weit von oben müssen die Zweige hervor kommen; daß also 6. Zoll zwischen denenselben und der Erden bleiben, welches genug Raum ist zum Umgraben, oder das Unkraut auszugäten.

II. Daß er allenthalben rund sey.

III. In der Mitten offen, auf daß die Lufft und Sonne hinein dringen könne, als wovon die Früchte desto ehender ihre Farbe und Reiffe bekommen.

IV. Daß er an allen Seiten mit Aesten ausgefüllet sey; jedoch ohne alle Unordnung und Confusion.

Vom Espalier, oder Rancken-Baum.

Derselbe muß gleichfals niedrig von Stamm seyn, dieweil sonst das Unterste derer Mauren und Plancken, woran er gesetzet ist, zu nichts dienen würde: und hierauf muß man bey Zeiten Acht haben, damit der Baum gleich zu Anfang an diesem Orte ausgebreitet werde. Ist die Mauer hoch, kan man einen hochstämmigen Baum zwischen dieser zween setzen, damit die Mauer geschwind gefüllet werde, und man den Vortheil von der Sonnen Wider-Strahlen geniessen möge, welches eine der Haupt-Ursachen mit ist, warum man die Bäume solchermassen an die Mauren pflantzet.

Ubrigens müssen die Aeste dermassen wohl und ordentlich vertheilet werden, daß kein eintziger an

der einen Seite mehr als der andern sich befinde, und dabey müssen sie nicht Creutz-weiß über einander liegen, sondern gleichsam die Figur eines offenen Wedels vorstellen.

Von der

Baum-Zucht,

und wie man die Bäume recht in die Höhe bringen solle.

DAmit man das, was ich kurtz zuvor gesaget, desto besser fassen und begreiffen möge, habe ich zwölff Kupfferstiche, so nach dem Leben entworffen, hierbey gefüget; und die Sache desto deutlicher zu machen, will ich sie etwas weiter herholen, und den Baum von seinem Ursprung an vornehmen und untersuchen.

Zwar weiß ich mich gar wohl zu bescheiden, daß ich nichts neues vorbringen kan; indem verschiedene Autores ihnen schon die Mühe gegeben haben, von denen unterschiedlichē Arten der Baum-Zucht, durch ihre Schrifften uns zu benachrichtigen; drum will ich auch diese Materie nur obenhin berühren und den Leser auf die Bücher, so davon handeln, verwiesen haben; würde auch hievon gar nichts melden, wenn ich nicht alle Tage so übel aufgebrachte Bäume, woraus gar nichts zu machen stehet, vor meinen Augen sähe.

Ich kan, ohne jemand dadurch zu beleidigen, sagen, daß von allen hiesigen Landes-Baumen, so ich gepflantzet habe, keine, als nur die Hamburger

gut

gut befunden, denn die andern so übel beschaffen, daß nichts damit anzufangen gewesen. Einige sind gar zu hoch gepfropffet, um Zwerg-Bäume daraus zu machen; andere aber, so krumm, daß man sie nicht in freye Lufft stellen kan. Drum will ich alle denen, welche Bäume von solchen Orten kommen lassen, wo sie gut gezeuget werden, rathen, daß sie lieber ein Drittel mehr davor geben; denn hievon rühret hauptsächlich ihr bester Wachsthum und Zunehmen her, welchem nachgehends nicht weiter zu helffen stehet. Zudem so nimmt ein schlimmer Baum eben die Stelle ein, wo ein guter stehen könnte, und muß zu dessen Wartung eben so viel Mühe angewendet werden.

Von der Baum-Schule.

Baum-Schulen sind solche Oerter, welche zur Baum-Zucht, oder Erzeugung junger Bäume gewidmet sind, und woher man zu Besetzung guter Plätze junge Bäume nimmt. Diese werden ihrer Erzeugung nach gemeiniglich in 3. Arten unterschieden, welche da sind: 1. die, so aus Kernen, 2. Stein-Kernen, und 3. durch Steck-Zweige oder Beyschößlinge erzeuget werden. Die, welche über deren Anwachs Aufsicht haben, sollen nichts, was denselben befördern kan, verabsäumen, dadurch sie alsdann die Belohnung ihrer Mühe bald erhalten, und der Hoffnung leben können, daß dieselben sich nicht undanckbar erzeigen werden; und je mehr sie ihr Zunehmen befördern, destomehr Ursach werden sie dereinst haben, über deren reiche Wiedervergeltung vergnügt zu seyn.

Dieses soll uns demnach aufmuntern, sie auch, so zu reden, in ihrem Nicht-Seyn, oder ersten Wesen zu suchen, und den Allerhöchsten zu bitten, daß Er unsere Arbeit gesegnen wolle, auf daß wir Früchte davon geniessen, und uns derselben zum rechten Gebrauch bedienen mögen.

Von Frucht-Kernen.

Die Kernen nimmt man ohne Unterscheid von Aepffeln und Birnen, welche gegessen, oder den Winter über faul geworden sind, und werden deren so viel gesammlet, als man zum Gebrauch nöthig zu haben vermeinet.

Wenn die Kälte, oder wenigstens der härteste Frost, vorüber ist, säet man diese Kerne Furchen-weiß in ein wohl-bereitetes Erdreich. Die Furchen werden mit dem Stiel der Harcken oder Reche, oder irgend einem andern Stock, einen Zoll tief gemachet, sechse in einem Beete, welches vier Fuß breit ist; oder Rehen-weiß einen Fuß weit voneinander. Die Kerne streuet man in diese Furchen drey Zoll weit voneinander: nachdem sie solchergestalt gesäet sind, scharret man die Furchen mit der umgekehrten Harcke wieder zu, wofern man sich nicht die Mühe gebē will, sie überall mit der Erde aus alten Mist-Beeten zu bedecken.

Man kan sie auch im Herbst säen, wann man nur den Ort, wo sie liegen, im Winter mit Mist bedecket. Nach Verlauff zweyer Jahre werden sie starck genug seyn, in Reihen gesetzet zu werden; solche Reihen, nachdem das Erdreich bearbeitet worden, müssen zwey Fuß breit voneinander stehen.

hen. Wenn man sie im Reihen gesäet hat, ziehet man von sechsen 5. auf, und nimmt von zwo Reihen eine weg, auf daß sie so weit von einander zu stehen kommen, wie ich jetzt gesaget habe. Denn so viel Raum wird nothwendig erfordert, wenn sie sollen gepfropffet, und gemächlich ausgenommen werden, damit denen Wurtzeln kein Schade zukomme. Diese Kern-Pflantzen sind innerhalb zwey oder drey Jahren starck genug zu pfropffen.

Vom Stein-Kernen.

Der Stein-Kerne hat man verschiedene Arten: Die von Pfirschen, Pflaumen und Abricosen können sogleich, wann man die Frucht gegessen hat, in Töpffe eingelegt werden. Man füllet einen Topff mit Erde an, und steckt 6. biß 8. Kerne hinein; den Winter über stellet man denselben an einem Ort, wo es nicht frieret, und bey herannahenden Frühling begiñen sie aufzulauffen. Wenn man will, kan man sie auch Schicht-weise einlegen, wie ich weiter hin von denen Mandeln sagen werde. Am besten ist, sie so lange in Töpffen zu lassen, biß sie starck genug seyn an den Ort gesetzet zu werden, wo sie bleiben sollen, dafern man sie nicht pfropffen will: denn man hat gewisse Arten von Pfirschen und Pflaumen, welche auch ungepfropffet sehr gut sind. Auch würde sehr gut seyn, wenn die Stämme, so man pfropffen will, im August-Monat starck genug wären, daß sie könnten oculiret werden, wodurch sie viel besser bekomen würden. Will man die Stein-Kerne nicht alsobald, wenn die Frucht ist gegessen worden, in die

Erde stecken, können sie bewahret, und wie die Mandeln tractirt werden.

Von Mandeln.

Die Mandel-Kerne, woraus man Stämme zum Pfropffen zeugen will, müssen süsse seyn, denn der Safft ist bey diesen nicht so sauer u. rauh, als bey denen bittern. Ehe man sie pflantzet, müssen sie erst im Sande Keimen schlagen; welches zuwege gebracht wird, weñ man sie im November-Monat Schicht-weise in einen Korb legt, auf dessen Boden muß zuvor einen guten Zoll hoch Sand gethan werden, denn leget man die Mandel-Kerne ordentlich darauf, so, daß sie einander nicht berühren, und daß der Sand dazwischen lauffen könne. Sind diese also ordentlich eingeleget worden, bedecket man sie mit einer Schicht Sand, worauf widerum Mandelkerne geleget, und solchergestalt fortgefahren wird, bis der Korb angefüllet sey. Die letzte Schicht Mandeln muß zwey Zoll hoch mit Sand bedecket werden, um sie desto frischer zu erhalten: Anstatt des Sandes kan man sich auch anderer Erde bedienen. Wenn dieses geschehen, so stellet man den Korb an einen warmen und feuchten Ort, als im Keller, oder kan auch in ein altes Mist-Beet eingegraben werden, doch muß man Aufsicht halten, daß die Mäuse nicht darzu kommen, und die Mandeln fressen.

Ist der Frost vorbey, muß man einen Platz im Garten, wo die beste Erde ist, aussuchen, und denselben umgraben und bearbeiten. Wenn dieses geschehen, 6. Zoll tieffe Furchen darein machen, deren jede eines Grabspatens breit, und zwey Fuß weit

weit eine von der andern seyn müssen. Sollen nun die Mandeln wieder aus dem Korb genommen werden, muß derselbe umgestürtzt werden, jedoch mit der Behutsamkeit, daß nicht eins durchs andere falle; drauf nimmt man sie eintzeln hervor, auf daß die Keimen nicht zerbrochen werden. Die, so nun Keimen geschlagen haben, werden 18 Zoll weit voneinander in die gemachten Furchen ordentlich eingeleget, die aber so nicht ausgebrochen sind, kan man näher zusammen rücken; finden sich etliche, die gar zu lange Keim-Wurtzeln geschlagen hätten, kan man solche 3 Finger breit vor der Mandel abschneiden. Wenn sie denn solchergestalt alle ordentlich eingelegt sind, und man sich die Mühe geben will, die Furchen mit guter kurtzer Erde aus alten Mist-Beeten anzufüllen, werden sie desto besser bekommen, wo nicht, müssen sie mit eben derselbigen Erde, so daraus genommen worden, jedoch läßlich angefüllet und in acht genommen werden, daß man die ausgebrochene Keimen nicht abbreche, denn sonst alle Mühe verlohren seyn würde.

Wenn nun beschriebener massen die Mandeln also eingelegt sind, auch fleißig vom Unkraut gesäubert, und die Erde leicht aufgegraben worden, werden sie zu Ende des August-Monats selbigen Jahres starck genug zum pfropffen seyn.

Die Kirsch-Kerne könen auf gleiche Weise, wie die von Aepffeln und Birnen, tractirt werden: jedoch mit glücklichern Fortgang als die Mandeln.

Zwar kan man alle Stein-Kerne, eben wie die Mandeln tractiren, aber sie kommen nicht so

bald in die Höhe, und können nicht eher, als einige Jahre hernach gepfropffet werden, insonderheit die Pflaumen- und Kirschen-Bäume.

Von Steck-Zweigen und Beyschößlingen.

Pfropff-Stämme aus Steck-Zweigen zu zeugen, geschiehet wohl eben von keinen andern Bäumen als Quitten- und Paradieß-Aepffeln. Dieses zu verrichten, nimmt man Zweige die fein gleich und glatt sind, so groß, wie man will, wenn sin nur nicht dicker als ein Daumen sind, denn sonst werden sie schwerlich Wurtzeln schlagen: 15. biß 18. Zoll schneidet man dieselben lang, und müssen im Garten an dem Ort, wo es am feichtesten ist, gepflantzet werden, nachdem die Erde zuvor wohl umgearbeitet worden; 6. oder 8. Zoll tieff werden diese Stöcke Reihen-weiß in die Erde gestecket; wofern man nicht lieber eine Furche von 6 Zoll tieff, und eben so breit machen, und solche Stöcke ordentlich 9 Zoll ein von den andern, darein stecken will; daß, wenn sie alle Wurtzeln gewinnen, man zwischen zween einen ausnehmen, und anders wohin verpflantzen könne. Sind sie demnach so eingestecket, füllet man die Furche wieder zu, und lässet sie also stehen, biß sie zum oculiren groß genug sind, das Unkraut muß fleißig ausgerissen, und die Erde dabey leicht umgegraben werden.

Viele andere Sachen hat man zwar noch, so durch Steck-Zweige können gezeugt werden, welche man aber nicht pfropffet; als die Feigen,

Stä-

Stachel- und Johannes-Beeren, und viel andere mehr.

Die Beyschößlinge werden unten von den Quitten- und Paradieß-Aepfel-Bäumen genommen, woselbst sie gemeiniglich hervorkomen: man theilet sie zum Pflantzen voneinander, wie die Wildlinge: auch schlagen wohl einige unten an den Birnen- Pflaumen- und andern Bäumen, und derselben Wurtzeln aus; diese Beyschößlinge müssen in Reihen, oder an solche Oerter gepflantzet werden, wo sie einige Jahr, ehe man sie pfropffet, stehen bleiben können: Zwar können sie auch gepfropffet werden auf der Stelle, wo man sie antrifft, wofern sie nicht hinderlich sind, aber das sicherste ist, daß man sie einige Jahr auf eine andere Stelle setze, ehe sie gepfropffet worden. Unterweilen findet man wildeStåme in den Wåldern, deren man sich zum pfropffen bedienet. Ich halte aber hievon nicht viel; sintemalen, da dieselbe aus einem dürren Erdreich genommen, lange Zeit haben müssen, ehe sie ein fruchtbares Land annehmen und sich darein schicken wollen; denn ihr Safft ist gar zu sauer und rauh, drum kan das Pfropf-Reiß nicht leicht bekommen.

Vom Pfroffen überhaupt.

Als der erste Mensch um seines Ungehorsams willen aus dem Garten Eden, in welchen ihn sein Schöpffer gesetzet hatte, war getrieben worden, wolte die Erde durch dieses Verbrechē gleichsam abgeschröckt, ihm nicht mehr solche vortreffliche Früchte hervor bringen, sondern die Bäume tru-

gen

gen an deren statt nur Dornen nnd Stacheln; da denn das betrübte Angedencken des Vergnügens, welches er gehabt hatte, von dieser so schönen Frucht zu essen, ihm durch fleißiges Nachsinnen Mittel an die Hand gegeben hat, durch viel Mühe und Arbeit die Bäume dahin zu vermögen, ihm dasjenige wieder zu geben, was er durch sein sündigen verlohren hatte. Welches denn nach der Hand mit so vielem Fleiß und emsiger Bemühung ist fortgesetzet, ja so gar die dicken und finstern Wälder sind durchgesuchet, und verschiedene Arten sonderlicher Bäume * hervor gefunden worden, welche die Natur zeithero in denenselben hatte verborgen gehabt Wie man sich nun auch hiemit nicht begnügen lassen, sondern deren viele aus weit entlegenen Ländern ** geholet hat, ist nunmeh-

* Die Birn, Amadotte genannt, ist in einem Walde in Burgundien, gefunden worden.

Die Ambrette, behält noch die Stacheln ihrer wilden Art.

Die Bassy d'hery, führet ihren Nahmen von einem wilden Stamm, welchen man in Bretagne, und mehr andern Provintzen Bessy, oder Bezier nennet, und von Hery, einem Walde in Bretagne, woselbst sie ist gefunden worden.

Der Apffel d' Apie, ist in einem Walde dieses Nahmens, gefunden worden.

** Die Bon chrêtien d' hyver, eine Winter-Birn ist aus Hungarn gebracht worden.

Die

wehro eine fast unbeschreibliche Zahl von allerhand Arten zusamm gebracht worden.

Derselben Zahl zu vergrössern, hat man sich alle der Mittel bedienet, so Menschen Fleiß und Verstand ausgesonnen haben. Die Vermischung der einen Art mit der andern, *** hat öffters solche Bäume hervor gebracht, die unsern Vorfahren gantz unbekannt gewesen sind; wie dann auch zu Erhaltung derer, so hiervon gut geschienen, alles, was die Kunst beytragen können, angewandt worden. Die verschiedene Arten des Pfropffens, als welche durchs Spalten, Absägen, Kronen-weiß in die Rinde zu pfropffen und ocul iren ꝛc. geschehen, sind Mittel, so da erfunden worden, solche Zahl zu vermehren.

Dieweil aber alle diese Arten nacheinander durchzugehen, zu lang fallen würde, wollen wir nur die letzte, als die beste und gebräuchlichste, wodurch alle u. jede Art von Früchten kan gepfropffet werden, allhie zu untersuchen vornehmen.

Vom

Die Pfirsichen sind aus Persien gekommen, von da sie denen Europäern gesandt worden, in Meinung, sie damit zu vergifften, weil sie in Persien ein böses Gifft mit sich führeten, aber das Clima hat die Natur dieser Frucht dergestalt verändert, daß sie eine der schönsten Früchte geworden ist.

*** Die Orange, Brigaria genannt, ist halb Citrone, und halb Orange: Der Groß-Hertzog von Florentz hat eine der ersten hievon gehabt,

Vom Oculiren.

Wenn man oculiren will, muß man einen guten Tag dazu erwählen, nemlich einen solchen, an welchem die Hitze nicht gar zu groß sey, u. solches eher des Nachmittags, als am Morgen verrichten; Denn weil die kühle Abend-Lufft alsdann nahe ist, wird das Auge oder Pfropfreiß nicht so viel Ungemach auszustehen haben. Dieses sage ich denen, welche nicht gar viel zu oculiren haben; Denn die so grosse Baum-Schulen versehen müssen, können nicht so füglich die Zeit abwarten. Das gute Wetter bey zunehmenden Monde, ist hiebey dem unbeständigen und regnerischen bey Abnehmen des Mondes, allezeit vorzuziehen: ich bin dahero nicht einerley Meinung mit denẽ, welche nur im Abnehmen des Monds pfropffen, und bey zunehmenden pflantzen wollen. Denn in allen den vielen Jahren, die ich bey der Gärtnerey zugebracht habe, ist mir nicht möglich gewesen, einigen Vortheil zu bemercken, welchen man haben solte, in einem Viertheil des Mondes lieber zu pfropffen, pflantzen, oder zu beschneidẽ, als in dem andern: Ich will dahero diejenigen, denen dieser Tractat zu Handen kommen wird, und einige Erfahrung haben, gebeten haben, daß sie mir ihr Erkäntniß hiervon communiciren wollen, wodurch sie mir eine grosse Gefälligkeit erzeigen werden. Zwar weiß ich sehr wohl, daß der Mond Macht über die untern Cörper habe, als welchen er die Krafft giebet, ihre Nahrung durch den Schein, welchen er ihnen mittheilt, an sich zu ziehen, indem

er das treibende Saltz in ihnen rege macht, u. erwecket; wie man solches an dem Meer abnehmen kan, welches durch die hefftige Bewegung seines immerwährenden Ab- und Zulauffes, gantz voll dieses Saltzes ist, u. je grösser das Licht des Mondes ist, desto mehr Krafft hat auch dieses Saltz; solches aber ist nicht in grosser Menge bey den Pflantzen, daß es an denenselben eine so starcke Veränderung solte verursachen können; wiewol dieses die einhellige Meinung der Alten gewesen. Dabey ist mir aber auch nicht unbekannt, daß sie vor dem von keinen solchen Regeln der Baum-Zucht, wie wir anjetzo, gewust; welche wir dem weyland berühmten Mr. de la Quintinye zu dancken haben. Die Erfahrung zeiget uns alle Tage, wie ein jeder seiner eigenen Meinung gefolget sey; u. setze ich allhie nichts, welches ich nicht darthun kan. Jedennoch muß man die, welche der alten Gewonheit folgen, nicht verkleinern: nur will ich beyläuffig so viel melden, wenn ein Baum im Abnehmen des Mondes gepfropffet ist, u. kalt Wetter darauf einfället daß solches alsobald den Saft veringere, und der Baum nachlasse zu treiben: Dahingegen beym Zunehmen des Monds, da das gute Wetter anhält, das Pfropfreiß sich viel eher und leichter mit dem wilden Stamm vereinbahret. Desgleichen, wenn man im Zunehmen des Mondes pflantzet, es mag seyn vor in oder nach dem Winter, und schlimm Wetter darauf erfolget, wird man mit mir gestehen müssen, daß die Bäume öffters so lang, daß der Mond zweymahl

ab- und zuweilen mehr als dreymahl wieder zugenommen habe, ohne den geringsten Wachsthum werden stehen bleiben. Wann man bey guten Wetter pfropffet, pflantzet oder beschneidet, ist die Erde viel geneigter und geschickter die Pflantzen und Saamen auf- und anzunehmen: wenigstens ist doch mehr Lust, und leichter alsdann zu arbeiten, als bey schlimmen Wetter. Doch will ich dieses alles ohne Maßgebung gesaget haben.

Erste Figur.

A. Der Zweig, wovon das Auge zu nehmen.

B. Das Auge, wie es auf dem Zweige ausgeschnitten.

C. Ein Auge mit 2. oder 3. Blättern.

D. Augen, welche nur ein Blat haben.

E. Auge, wie es von dem Zweige genommen.

F. Die Seite des Auges, wo man den Knospen siehet.

G Das inwendige des Auges, wo sein Sprosse zu sehen.

H. Auge, wie es auf dem Stamm gesetzet.

I. Abgeschnittener Stamm, 4. Finger hoch über das eingepfropte Auge.

K Wie das eingepfropfte Aug nach dem Winter anzusehen, wenn nichts mehr darum gebunden.

L Stamm, welcher nahe bey dem Pfropfreiß abgeschnitten.

M. Wie man den jährigen Schuß muß abschneiden.

N. Wilder Stamm, worauf man pfropffen will.

O. Aug, dessen spitzigs Ende in die Höhe.

Wie

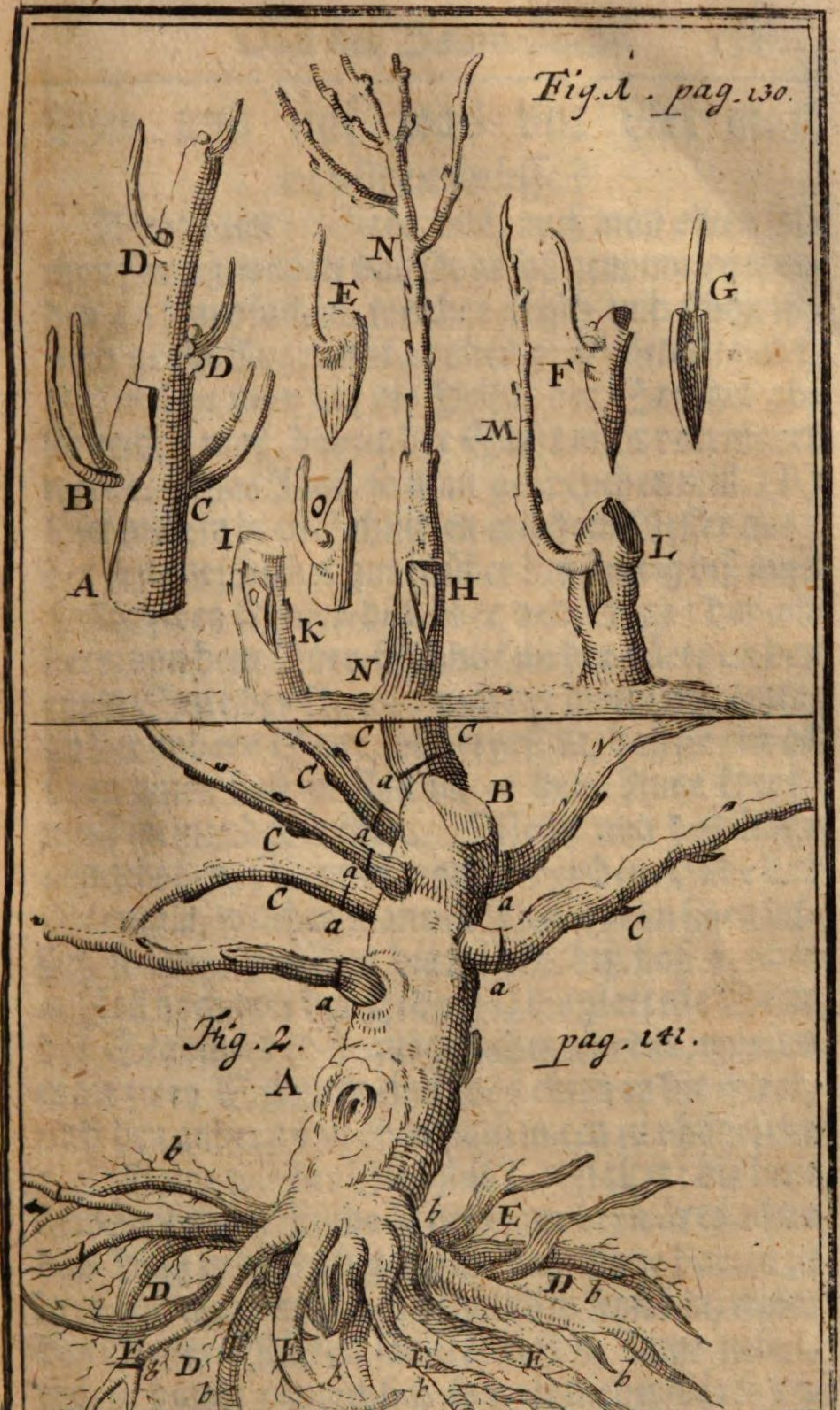


Fig. 1. pag. 130.
A
B
C
D
D
E
F
G
H
I
K
L
M
N
N
O
Fig. 2. pag. 141.
A
B
C
a
b
D
E

Wie und auf was vor Art man oculiren müsse?

Wenn man oculiren will, muß man einen solchen Zweig, wovon das Auge soll genommen werden (A) aussuchen, welcher frisch und schön ist, auch grosse Augen mit 2. oder 3. Blättern habe, (C) welche man auf die Helffte der Stengel abschneiden muß, damit der Safft nicht verringert werde. Das Auge, so man gebrauchen will, (B) löset man in drey Schnitten mit dem Messer aus; der erste geschiehet queer über den Zweig biß aufs Holtz, zwey Thaler-dick über dem Auge; der andere, von dem Quer-Schnitt niederwärts an der einen Seite des Auges; und der dritte und letzte, an der andern Seite, solchergestalt, daß sie etwas über einen halben Zoll unter dem Auge kreutzweiß ineinander lauffen. Wenn nun das Auge ausgehoben, (E) nimt man es bey dem Ende des Stengels, welches man mit Fleiß daran sitzen lassen, so lange zwischen die Leffzen, biß daß 3. oder 4. Zoll hoch von der Erde (H) die glatteste Seite des Stammes (N) ausgesuchet worden, worinn man zwey Schnitte thut, den einen in die queer, und den andern von oben nach unten zu ohngefehr 1. Zoll lang, wie der Buchstab T. gestaltet: die beyden Seiten der Rinde öffnet man oberwärts, ohne das Holtz zu beschädigen, um das Auge darein zu bringen, wozu man ihm behülfflich seyn kan, wenn des Messers Rücken sanffte auf das Auge gehalten, u. damit gemächlich so weit niederwärts ge-

 bracht

bracht wird, daß es oben gantz genau an die Rinde passe. Ist es also eingeschoben, nimt man Hanff, welcher schon wie ein Federkiel dick zubereitet da seyn muß, davon wird ein ebenes Ende aufs Aug, und kreutzweiß von hinten zu herum gethan: das andere Ende, fasset man mit der rechten Hand, und lässet es über jenes, welches man mit der lincken Hand kurtz gefasset hält, herüber, und unter das Aug durchgehen, ohne es damit zu bedecken; es muß so lange herum gewickelt werden, bis der Einschnitt bedeckt sey, doch muß es oben ein wenig mehr angezogen werden, als unten, damit der Safft desto leichter hinauf zum Aug steigen könne. Der Hanff muß mit einem geschürtzten Knoten hinter dem Aug fest gemachet werden, zu dem Ende, daß es nachlassen könne, so, wie sich allgemach das Aug in der Höhe giebet. Man nimmt sonst zu diesem Umbinden auch Bast, schmal Band, und Wollen-Garn an statt des Hanffes.

Etliche oculiren auch auf andere Art, und stellen das spitzige Ende des Schildes in die Höhe, und das breite Ende unterwärts. Die Orangen-Bäume, so wir von Genua bekommen, sind fast alle auf solche Art gepfropffet.

Von der Zeit zum oculiren.

Etliche sagen, man könne oculiren, so lange der Baum-Safft ziehe. Ich bin aber nicht von ihrer Meynung. Die Ursach ist, weil ich davor halte, daß, wenn man im Frühling pfropffe, das Aug, welches Zeit haben muß, sich an dem Stamm fest zu setzen, Mühe haben werde zu treiben in der Zeit, da

da der Safft zum ersten in den Baum tritt: und wenn solches zum andernmal geschiehet, ist er nicht starck genug, einē solchen standhafften Zweig hervor zu bringen, welcher die strenge Kälte aushalten könne, als welche offtmals so hefftig ist, das auch noch stärckere Zweige sich kaum erhalten können; dahingegen, wann man im Sommer oculirt, das Auge, wie man es nennet, schläffet und nicht treibet, folglich nichts zartes hat, so im Winter Schaden leiden könne. Ich würde mich im Frühjahr lieber des Spalt-pfropffens, u. der andern Arten bedienen, welche alsdenn sehr gut gelingen.

Man kan nicht alle und jede Art von Stämmen zu gleicher Zeit oculiren, bey manchen muß es früher, bey andern später geschehen. Pfirschen auf Pflaumen zu setzen, kan geschehen, so bald der Safft zum andernmal in den Baum tritt, welches gewöhnlich am Ende des Junii geschiehet, doch kan man diese Zeit so gewiß nicht nennen, dieweil nicht alle Sommer gleich warm sind. Hiebey erkennet man, daß der Baum wiederum neuen Safft gewinne; wenn er nemlich neu schiesset, wobey die Blätter etwas fahl werden; auch dabey, wenn man einen Zweig ritzet, und siehet, daß die Rinde sich leicht vom Holtz sondere.

Alle Pflaumen und Abricosen, ja überhaubt die Bäume, deren Früchte Stein-Kerne haben, können um diese Zeit oculiret werden.

Die Birn- und Aepffel-Bäume kan man den gantzen Monat Julii. durch, sowol auf Quitten- als alle andere Stämme oculiren.

Das Oculiren der Pfirschen auf Mandeln-Stämme muß geschehen, wenn der Uberfluß des Saffts sich ein wenig geleget, um so mehr, weil der Mandel-Baum den stärckesten Safft unter allen Stämmen hat: Wenn man also selben bey starckem Trieb seines Saffts oculiren wolte, würde das Aug in Gefahr lauffen, durch die überhäufte Feuchtigkeit erstickt zu werden, als welche in der gemachten Ritze zusammen läufft, und ein Gummi daraus wird, weshalben man öffters biß zu Ende des August-Monats warten muß.

Von der Ordnung, welche man beym oculiren halten müsse.

Eine jede Art Bäume muß man allein bey einander zu setzen genau in acht nehmen, und ein ordentliches Register darüber führen Dieses nun desto leichter zu bewerckstelligen, müssen die wilden Stämme, wie schon gesagt worden, in Reihen gestellet werden, alsdenn wirds gar nicht schwer seyn, ein Verzeichnis zu machen, wie viel von jeder Art gepfropffet seyn: auch kan vor jede Art eine Latte gestellet, und die Nummern darauf bezeinet, und in ein Buch eingetragen werden.

Wenn der Winter vergangen, schneidet man den Bast, oder was sonst um den Stamm gewickelt worden, auf der andern Seite gegen das Aug über, mit einem Schnitt ab, ohne selbiges herunter zu nehmen, dieweil es schon von ihm selbst herab fället. Zugleich muß man auch den Stam̃ 4. Finger hoch über dem eingesetztẽ Aug oder Schild ab-

abschneiden; und ihn also ohne das Geringste weiter vorzunehmen, den Sommer durch stehen lassen; ausgenommen, daß dasjenige, so an den Stamm etwan auswachsen möchte, abgebrochen werde. So sichs etwa füget, daß beym oculiren man das Schild-Auge gegen Mittag setzen könne, von wannen gemeiniglich die starcken Winde herwehen, wird sich dasselbe nicht so leicht in die Höhe werffen. Diesem Ubel vorzukommen, muß unten an einem jeden Baum ein Stock gebunnden werden, an welchen man das wachsende Schild-Auge zart anbindet, und diejenigen, so etwan darzwischen herum gehen, müssen gewarnet werden, daß sie nichts hieran zerbrechen.

Nachgehends muß man im Mertz-Monat den Stumpf des Stammes, welcher über das Pfropf-Reiß hervor stehet, gantz nahe an demselben abschneiden, (L) und zwar so, daß der Absatz im schneiden seitwärts nach dem Auge gekehret, zu stehen komme. So man zwey Augen auf einen Stamm gesetzet hat, muß man nicht mehr als eines drauf lassen, und das schwächeste abnehmen, es mag seyn ein hoch-stämmigter oder Zwerg-Baum. Die Ursach ist, weil der Safft sich zertheilen muß, kan er nicht starck treiben; dahingegen wenn er vereinigt zusammen bleibet, wird er einen starcken Schuß geben, aus welchem was nützliches zu machen stehet.

Man muß bey allen Bäumen, woraus man Zwerg-Bäume ziehen will, den Schuß, der aus dem Pfropf-Auge hervor geschossen, 9. oder 10.

Zoll über den Ort wo es ist eingepfropffet worden, abschneiden, (M) und zwar zu eben der Zeit, wenn man den Stumpf des Stam̃es herunter schneidet, auf daß der neue Schuß starck werde, und von unten auf neue Zweige gebe, woraus man die Figur zu machen anfangen könne: ausgenommen die Pfirschen- und Abricosen-Bäume, als welche nicht aus alten Holtze schiessen wollen. Auch muß man sie das erste Jahr, da sie den Schuß gegeben, verpflantzen, widrigenfalls sie nichts nützen werden: Die so hochstämmig werden sollen, muß man 7. oder 8. Fuß hoch wachsen lassen, und alsdenn im Wachsthum hemmen.

Dieses ist ein Irrthum zu glauben, das alle und jede Art gepfropffter Stämme zu Zwerg-Baumen sich nicht schicken, und solchergestalt arten solten, als die, welche auf Quitten- und Paradieß-Aepffel gepfropffet sind. Die, welche recht zu schneiden verstehen, hegen solche Meynung nicht, sondern sagen, wie wahr ist, daß, wenn man sich die Mühe gehen wolte, würde man die wilden Bäume gleich denen, so im Garten stehen, handhaben können, dieweil der Safft gleichen Lauff, in diesen, wie in jenen hat. Ich trage kein Bedencken, wenn ich den Stamm eines Baumes, welchen ich hoch wachsen zu lassen gemeinet war, zu schwach befinde, und eben einen Zwerg-Baum gebrauche, solchen Stamm abzuschneiden, von was Art derselbe auch seyn mag; die Pfirsch- und Abricosen ausgenommen, welche, wie ich schon gesagt habe, aus alten Holtz nicht schiessen.

Von der Zeit, die Bäume zum setzen auszunehmen.

Hat man die Bäume so weit gebracht, daß sie zu verpflantzen tüchtig sind, muß man vom November Monat an, die, welche man pflantzen will, aus der Erde nehmen, und biß zum Früh-Jahr also stehen lassen. Die Ursach hievon ist, daß weil es den Winter über in der Erde nicht so warm, als irgend an einen andern gelinden Ort ist, kan sie auch den Baum nicht vermögen neue Wurtzeln zuschlagen; wenn man aber die Bäume ausreisset kurtz darauf, wenn die Blätter abgefallen sind, als woran man abnimmt, daß der Safft zurück in die Wurtzeln getretten sey, beharret er so lange darinn, biß zu der Zeit, da er wieder aufwärtssteigen kan: weil ihm aber sein ordentlicher Lauff unterbrochen worden, wird Zeit dazu erfordert, biß er denselben wieder gewinnen könne. Einige halten davor, daß die Wurtzeln im Winter stärcker wachsen, als im Sommer; welches, daß es sich aber nicht also verhalte, zeiget die Erfahrung an einem solchen Baum, welchen man vor der Kälte gepflantzet hat: denn so man denselben im April wieder ausreisset, wird sich zeigen, daß er wenig Wurtzeln geschlagen habe; da hingegen der, welchen man im Mertz pflantzet, öffters im Anfang des Mayes voll kleiner Haar-Wurtzeln schon seyn wird, ob er gleich nur sechs Wochen in der Erde gewesen.

Von der Erde zum Pflantzen, und wie dieselbe zu verbessern.

Schwerlich wird man im Pflantzen glücklich seyn, wofern man die Eigenschafft der Erde nicht kenne, um die Mängel, welche sie unfruchtbar machen, zu verbessern. * Es würde zu lang fallen, von dem Unterscheid eines jeden Erdreichs, so wie man solches an verschiedenen Orten antrifft, absonderlich allhie zu reden: so würde man auch wenig Leute finden, welche da ihre schlechte Erde aus ihren Gärten zu schaffen, u. gute dafür hinein zu bringen, Lust haben möchten, sintemal solche Unternehmungē nur Fürsten u. Herren auszuführen, u. tüchtige Gärtner zu halten, vermögend sind. Andere aber müssen sich begnügen lassen, die Stellen, wo Bäume sollen hingepflantzt werden, zu bessern, und nur nach Grösse der Bäume, so da sollen gepflantzt werden, Löcher machen, u. dieselben mit der besten Erde, so in der Nähe zu haben, ausfüllen; die, welche zu hart und schwehr ist, kan durch offtmaliges Umarbeiten lucker gemacht werden; die, welche zu leicht und loß ist, durchs Stampfen fester; die gar zu feuchte truckener; die allzutruckene, feuchter; die zu kalt, wärmer; und die zu warm, erfrischet werden, wozu man sich des Mistes von mancherley Eigenschafft bedienet. In leichte Erde muß man Küh-Mist bringen, dieweil er von kalter Eigenschafft ist. In ein feucht und kal-

* Was vor Erde eine jede Art von Bäumen haben müsse, soll weiterhin, wo von den Früchten gehandelt wird, gesaget werden.

kaltes Erdreich aber, Pferde-Schwein-und Tauben-Mist, oder von andern Feder-Vieh, welche Arten insgesammt warm und trocken sind. In mageres Land gehöret Schaf-Mist, den dieses ist der beste und feistete von allen. Noch mehr andere Dinge hat man, die Erde zu verbessern, als Menschen-Koth, Gassen-Koth, Lohe, so die Gerber bey Bereitung des Leders gebrauchet haben. Schlamm aus denen Gräbern, Blut vom Vieh, die Hörner u. das Aaß derselben, Ruß aus dem Schornstein, Asche, und viel andere Sachen mehr; alles dieses, sage ich, ist gut, die Erde zu düngen, nachdem es 2. oder 3. Jahr in Hauffen gelegen, u. durch die Sonne, Schnee u. Frost verweset u. verbessert ist, da man es hernach mit Mist vermengen, oder auch allein, an dem Ort, wo es nöthig, gebrauchen kan.

Von den Löchern, worinn Bäume sollen gepflantzt werden.

Solche Löcher machet man groß oder klein, nachdem die Erde gut ist: befindet man dieselbe mittelmäßig gut, so ist 4. oder 5. Fuß im Quadrat zur weite, und 3. Fuß zur Tieffe genug. Im magern Erdreich aber müssen sie grösser gemachet werden, damit mehr gute mit Mist vermengte Erde zum ausfüllen hinein geschüttet werden könne.

Wenn man diese Löcher 1. halb Jahr zuvor, ehe man die Bäume pflantzet, also zubereitet, würde es sehr gut seyn, dieweil die frisch-geröhrte Erde sich starck sencket, zumahl wenn Mist darunter gemen-

get ist, thut sie solches vielmehr, weil derselbe sich nach und nach verzehret: dahero dieses den Bäumen, so man sie gleich pflantzte, sehr schädlich seyn würde, indem sie ohnstreitig zugleich mit der Erde sincken müsten.

Es ist sattsam bekandt, daß die Bäume ihren Wachsthum an und vor sich nicht aus dem Erdboden nehmen, sondern durch den Mercurium, Schwefel und Saltz, als dem Ursprung ihres Anwachses, welche über der Erde viel subtiler sind, dieweil sie daselbst denen him̃lischen Cörpern näher tretten, theilen diese durch die Influentz in jenen denen Gewächsen ihre Krafft mit. Hievon zeigt sich der Beweiß an denen Bäumen, welche nicht tieff genug gepflantzet worden, deren Wurtzeln siehet man zum Theil über der Erde, und fast mit derselben gleich wachsen, da hingegen die untern ersterben. Und weil die Fäulniß Würmer in denẽ erstorbenẽ zeuget, so wird durch den Brand, welcher hieraus entstehet, der Baum endlich zu Grunde gerichtet. Eben um dieser Ursach willen muß man im pflantzen denen Bäumen nicht mehr als ein Schicht-Wurtzeln lassen, behalten sie mehr, wird doch endlich die Natur eine von beydẽ quittiren, auch müssen sie nur ein wenig Zweige behalten, denn die treibende Krafft zertheilet sich, u. gehet davon die eine Helffte niederwärts in die Wurtzeln, die andere aber steiget in den Stamm, in die Zweige, Blätter u. Früchte, jedoch solchergestalt, daß das Oberste von dem Untersten seine Nahrung nehme; und weil das Unterste seine Er-

hältniß zu erst haben muß, kan es dem Obersten nichts mittheilen, dafern es nicht selbst gnugsam versehen ist. Es stecket eine so grosse Einigkeit hierinnen, daß das Unt:rste nicht mehr Nahrung an sich ziehet, als das Oberste vonnöthen hat; welches man beobachten kan an zweyen Bäumen von gleicher Art und Dicke, welche an einem Tage gepflantzet sind; denn an dem, welchem man zu Zeiten einige Zweige abnehmen wird, wachsen die Wurtzeln, der Stamm und was man ihnen sitzen lässet, nicht so dick und starck, als an dem, welchen man nichts benimmt: wie man sehen kan an alten und jungen Bäumen, welche alle Jahre beschnitten werden, daß sie nicht anderst, als nach Proportion der Zweige, die ihnē gelassen werden, wachsē.

Von dem Platz der Bäume, und wie sie recht müssen gepflantzet werden.

Dieweil der eine Baum dicker und stärcker wächset als der andere, müssen sie auch nicht alle gleich weit und eng gepflantzt werden; und da mein Vorhaben ist, nun von denen, welche wir in Garten unterhalten, zu reden, werde ich mich bemühen, dem Leser einen kurtzen Begeiff davon zu machen.

Zweyte Figur.

A. Die Stelle wo der Baum ist gepfropfft worden.

B. Wo der Schuß des Pfroff-Reises abgeschnitten.

C. Zweige, welche aus demselben hervor gewachsen.

D.

D. Kleine Haar-Wurtzel oder Zäserlein.
E. Grosse Wurtzeln.
a. Wo man die Zweige abschneiden muß.
b. Wo die Wurtzeln abgeschnitten werden.
c. Der oberste Zweig, welcher gemeiniglich stärcker als die andern wird.

Ich habe schon, wie ich vom Beschneiden der Bäume geredet, auch von zweyerley Art Bäumen Erwähnung gethan, nemlich vom Buisson, oder Frey-stehenden, und vom Espalier, oder Rancken-Baum. Buisson, sind solche Bäume, welche in gleicher Weite entweder absonderlich, oder der Länge hin, zum Zierrath in denen Küchen-Gärten, gepflantzet sind: sie werden gemeiniglich 18. Fuß weit von einander gesetzet. Solchergestalt werden insgemein gepflantzet die Birn-Aepffel-Pflaumen-und Kirschen-auch zuweilen die Quitten-Bäume, andere aber sehr selten, bevorab in diesen Ländern: Denn die Pfirschen u. Abricosen erfordern mehr Wärme, als das heisse Clima hat, drum setzet man sie längs denen Mauern und Plancken.

Von den Bäumen die man pflantzen will, muß man alle Zäsern, (D) oder Haar-Wurtzeln abschneiden, als welche unnütz sind. (1.) Dieweil die Erde, sich mit den Mutter-Wurtzeln zu vereinbahren, verhindern, weßhalben denn keine neue wachsen, indem sie mit der Erde nicht verbunden sind. (2.) Wenn diese Zäsern zu faulen anfangen, bleiben die Wurtzeln rund umher hohl, u. können keinen Nahrungs-Safft mehr an sich ziehen: Uber-

ber dem, weil alsdenn die Lufft, so in solcher Höhlung sich aufhält, das Erdreich u. die wenige Feuchtigkeit, so in denen Wurtzeln sich befindet, austrocknet, muß zum öfftern der Baum verdorren.

Nachdem die Zäsern sind hinweg geschaffet worden, müssen die Wurtzeln auch beschnitten werden, u. zwar die grössesten, (E) 6. oder 7. Zoll lang, die Mittlern 4. (F) u. nach Proportion die kleineren auch: wobey man, so viel immer möglich, acht haben muß, daß unter den Wurtzeln eine gleiche Ordnung gehalten, und zwischen 2. kurzen eine lange geschnitten werde; denn forne an der Wurtzeln Enden fast allezeit neue wiederum herausschlagen, und eine Verwirrung daraus enstehen würde, wenn sie keine Stelle fänden, wo sie bleiben könnten. Dieweil sie auch nicht allemahl gleich hoch sitzen, so muß an den obersten der Schnitt von unterwärts, und an den niedrigsten derselbe oberwärts geschehen. Wenn 3. Wurtzeln nahe bey einander sitzen, muß man die an den Seiten wegschneiden, auf das, wann sie alle an ihren Enden wiederum neue geben, dieselben einander nicht hinderlich seyn können: und wenn alle Wurtzeln beschnitten werden, muß man so viel möglich dahin sehen, daß sie die Figur der Finger weñ man eine Kugel aufheben will, vorstellen. Auf solche Weise wird eine jede, bey dem nährlosen Zustande, worinnen sie zu der Zeit sind, ihre Nahrung besonders suchen müssen.

Oft findet sich an denen aus Kernen oder Stein-Kernen gezeugten Bäumen eine grosse Wurtzel,

ge-

gerade unter dem Stamm, welche gleichsam des Baumes Stamm in der Erde vorstellet; (wie bey folgender Figur (D) zu sehen,) die muß man vor allen Dingen wegschneiden, dieweil sie sich an einem solchen Ort befindet, allwo sie sich nicht erhalten kan, einfolglich unnütz ist, weil sie denen andern einen Theil ihrer Krafft benimmt.

Dritte Figur.

A. Stelle, wo der Baum ist gepfropfft worden.

B. Grosser Ast, welcher da, wo der erste Schuß des Pfropff-Auges abgeschnitten worden, hervor gekommen.

C. Abgeschnittene Zweige.

D. Grosse gerade unter dem Stamm sitzende Wurtzel.

E. Grosse abgeschnittene Wurtzeln.

F. Kleine Wurtzeln zwischen den langen.

G. Grosse Wurtzeln, welche an den Bäumen, welche man zu Espaliers machen will, müssen weggeschnitten werden.

a. Zu hoch geschnittener Stamm.

b. Wo derselbe besser zu schneiden.

c. Aeusserstes Ende der längsten Wurtzel.

d. Wie tieff der Baum muß eingesetzt werden.

Bey den Bäumen, welche en Espalier an Mauren oder Plancken sollen gesetzet werden, hat man in acht zu nehmen, daß des Baumes Seite, wo sich die wenigsten grossen Wurtzeln befinden, solchen Mauren oder Plancken zugekehret werde; denn wir haben gehöret, daß neue Wurtzeln aus den andern Enden hervor wachsen, welche, wenn sie demnach

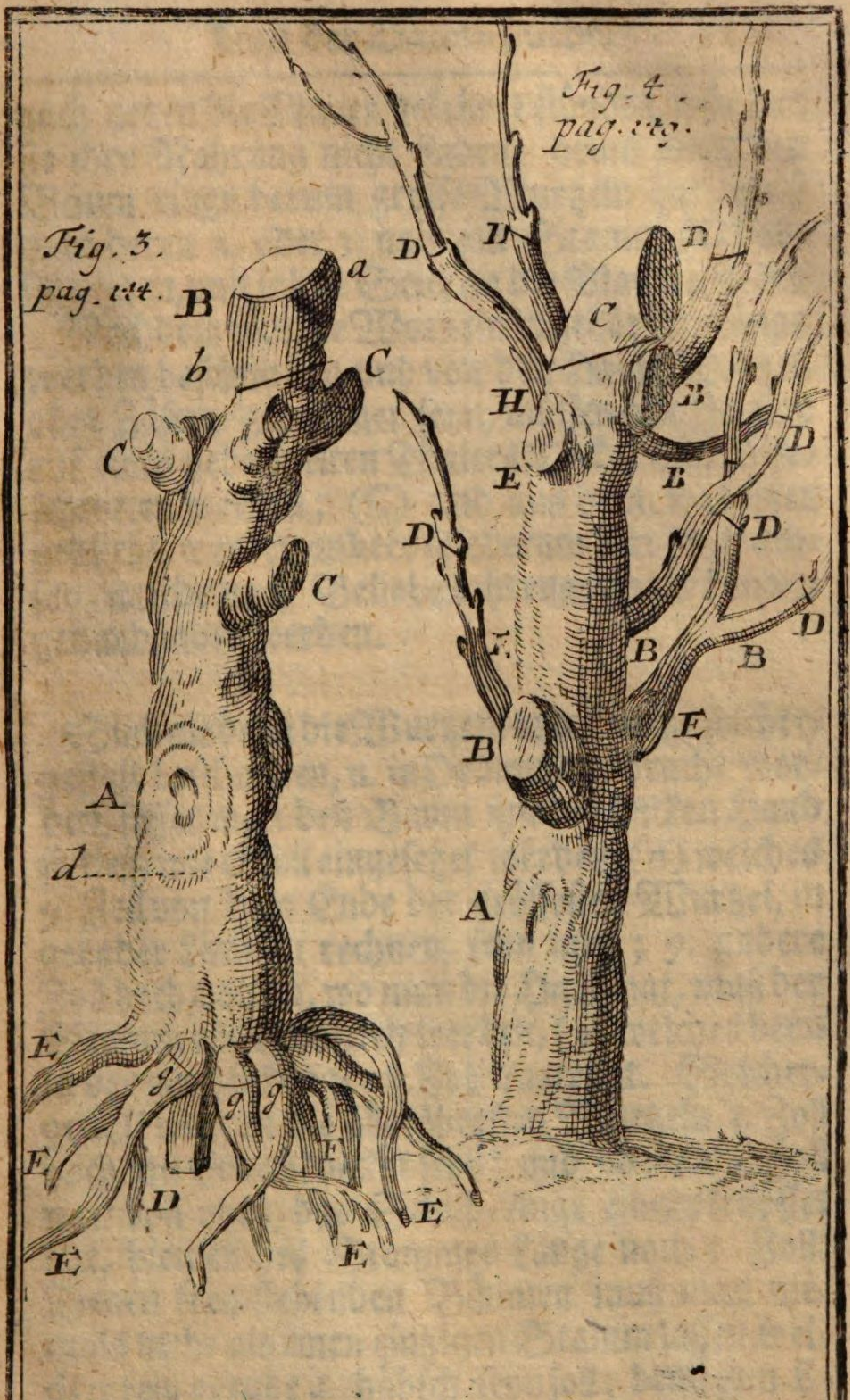


Fig. 3.
pag. 144.
Fig. 4.
pag. 149.

nach gegen die Mauer gekehret stünden, wür den sie ihre Nahrung nicht finden: drum wenn der Baum rings herum grosse Wurtzeln hat, muß man deren 2. oder 3 nahe am Stamm (G) abschneiden, und solche Seite an die Mauren stellen

Nachdem nun die Wurtzeln in gehöriger Länge werden beschnitt en, und von den Haar-Wurtzel, oder Zäsern gereiniget seyn, müssen alle Zweige auf eines gedoppelten Thalers Dicke nach, abgeschnitten werden; (C) und aus dem, was sitzen gebliebē, werden andere wiederum hervor wachsen, welche nach Belieben hernachmals können gehandhabet werden.

Sind alsdenn die Wurtzeln und Zweige solchergestalt beschnitten, u. in Ordnung gebracht worden, fasset man den Baum mit der lincken Hand so tieff, wie er soll eingesetzet werden, (d) welches 9. Zoll von dem Ende der grössesten Wurtzel, in gerader Linie zu rechnen, seyn muß; 9. andere Zoll hoch, von da, wo man die Hand hat, muß der Stamm abgeschnitten werden, (a) welches denn in der gantzen Länge 18. Zoll austrägt. Solchergestalt werden die alleröbersten Wurtzeln 3. Zoll hoch mit Erde bedecket seyn; und da man 4. Zoll weit von oben, das Schild-Auge eingepfropffet hat, bleibet des Stammes Länge noch 5. Zoll. Denen frey-stehenden Bäumen muß man niemals mehr als einen eintzigen Stamm lassen, welcher fein gerade u. hübsch seyn soll; denn zum Espalier ehender ein krummer kan gebrauchet werden,

den, weil solches an demselben nicht so sehr beobachtet wird.

Es wird unnöthig seyn, noch einmahl zu berühren, warum im Pflantzen der Baum nur wenig Zweige behalten müsse; nun ist leicht zu begreiffen, daß der Safft, wenn er sich in so viele ergiessen müsse, nur Schüsse geben könne, dieweil die Wurtzeln, als woher sie den Safft habe müssen, nicht gnugsam damit versehen sind. Viele sind zwar, die da vermeinen viel Zeit zu gewiñen, wenn sie die Zweige sitzen lassen, aber sie sind in ihrer Meinung betrogẽ; denn 4. oder 5. gute und starckwachsende Zweig sind besser, als 12. schwache.

Wenn demnach die Löcher, worein die Bäume sollen gesetzet werden, zubereitet und mit Erde, so gut man sie hat haben können, ausgefüllet sind, und die Zeit zum Pflantzen herbey gekommen, muß in der Mitte eines solchen Loches eine Grube gemachet werden, welche eines Fusses tieff, und nach Proportion der Länge, so denen grössesten Wurtzeln gelassen worden, breit ist: Mitten in solcher Grube wird wiederum ein kleiner Hügel von Erde gemachet, auf welchen man den Baum setzt, die Wurtzel rund umher in Ordnung stellet: wobey, so viel möglich ist, vermieden wird, daß sich dieselben, oder doch wenigstens ihre Enden nicht berühren. Ist dieses geschehen, nimmt man die beste und feineste Erde, so man hat, und füllt die Grube wieder zu, ohne daß das Geringste vom Mist oder Rasen zu den Wurtzeln kome, dieweil ihnen solches, sich mit der Erde zu vereinigẽ, u. neue

Wur-

Wurtzeln daselbst zu schlagen, Hinderniß machen würde.

Die Bäume, welche man längs denen Mauren und Plancken en Espalier pflantzet, müssen unten 9. Zoll weit davon entfernet, oberwärts aber etwas gegen die Mauer gelehnet stehen, damit die Zweige, welche zu erst wachsen, können angebunden werden.

Nachdem der Baum gepflantzet worden, muß von denselben nichts abgenommen werden, bevor nicht die Zeit zum Beschneiden da sey; oder man müste denn die grossen Zweige ziemlich abkürtzen, und die kleinen etwas länger lassen: dahingegen die grossen Wurtzeln am längsten bleiben müssen. Die ersten Jahre hat man mehr auf die Figur des Baums, als auf die Frucht zu sehen, weil diese zeitig genug kommen wird.

Vom ersten Schnitt.

Da oben, wie vom Beschneiden ist gehandelt worden, von den Frucht- und Holtz Zweigen Erwähnung geschehen, hab ich zugleich gezeiget, wie beyde Arten zu erkennen seyn: jetzo ist noch übrig zu sagen, wie sie müssen recht beschnitten werden. Zur Haupt-Regul setze ich demnach: daß man einen jeden Zweig, der schon etwas starck ist, allezeit nahe bey einem Aug schneiden müsse, auf daß, weil der Safft daselbst seinen Trieb hat, durch den neuen Schuß der abgeschnittene Stumpf desto eher wieder bedeckt werde, welches nicht geschehen wird, im Fall man den Zweig zwi-

schen zween Knospen schneidet, sondern der Stumpf oder das Ende des Zweigs muß alsdenn biß an das näheste Auge vertrocknen. Was die Zweige, welche noch sehr dünn und schwach sind, anbetrifft, braucht es nicht der Mühe, sie zu schneiden, weil der Safft in denenselben noch nicht die Krafft hat, an ihren Enden einen neuen Schuß zu geben, drum bricht man sie nur ab.

Ein neu-gepflantzter Baum bringt offtermals im ersten Jahr 8. 10. biß 12. Zweige hervor, wie bey der 4. Figur (B) zu sehen, zuweilen auch weniger. Wenn die Zeit zu beschneiden da ist, muß man die Helffte solcher neuen Schüsse 5. oder 6. Zoll lang beym Stamm abschneiden, (D) die andern werden etwas länger, nemlich 8. oder 9. Zoll gelassen, mit der Obacht, daß zwischen zween langen allzeit ein kurtzer Zweig bleibe; dieser Ursachen wegen, daß wenn sie alle am Ende wiederum neu schiessen, wie denn gewöhnlich geschiehet, hiedurch zwey Stuffen an des Baumes Höhe zu wege gebracht werden, welches sich nicht thun liesse, wenn sie alle gleich lang geschnitten wären, sondern vielmehr weil sie nicht Raum und Platz genug haben würden, eine Confusion unter ihnen entstehen müste. Beym Beschneiden muß das was am Stamm etwa dürr seyn mag, biß an den ersten Zweig, der ausgebrochen ist, abgeschnitten werden. (C) Es begiebt sich zuweilen, daß die Zweige, welche der Baum das erste Jahr gebracht hat, alle miteinander nur sehr schwach sind, dem un-

ungeachtet muß man nicht unterlassen, dieselbe in lange und kurtze durch den Schnitt abzutheilen, gleich als ob sie dick und starck wären, denn sie werden nach der Hand schon stärcker, so wie der Baum zuwächset.

Die gepflantzten Espaliers müssen nach dem Beschneiden angebunden werden: denn so man hiemit wartet biß die Zweige älter und stärcker worden sind, werden sie sich nicht anders als mit Gewalt zwingen lassen: auch muß dem Baum das gantze Jahr über nichts abgenommen noch etwas von demselben geschnitten werden, von einer Beschneide Zeit biß zur andern.

Vierdte Figur.

A. Der Stamm des Baums.

B. Zweige, welche der Baum hervor gebracht.

C. Der Stumpf, welcher abgestorben, oder dürre geworden ist.

D. Wo die Zweige beym ersten Schnitt müssen beschnitten werden.

E. Aeste, welche beym pflantzen zwey Thaler dick sind abgeschnitten worden.

Vom andern Schnitt.

Im zweyten Jahr, nachdem die Bäume sind gepflantzet worden, fänget man an die Holtz Aeste von den Frucht-Zweigen zu unterscheiden, die, welche man das vorige Jahr beschnitten werden andere wiederum hervorgebracht haben; und die End-Zweige wird man grösser befinden denn die andern, wie schon oben, da wo wir vom Beschneiden gehandelt haben, gesagt worden.

Die Frucht-Zweige müssen nicht so lang bleiben, wie ich sie dort oben bemercket habe; denn im ersten Jahr treibet der Baum starck, und weil die Zweige, so man zum Frucht-tragen ausersehen, sich öffters noch nicht dazu anschicken können, ist man vielmals genöthiget, sie auf Halb-Holtz zu schneiden: liesse man sie demnach so lang, würde der Baum gar zu sehr nieder hängen, darum muß hierauf gleich Anfangs sehr wohl acht gegeben werden, denn man wird ihn hernachmals nicht ohne seinen grossen Schaden wieder in die Höhe bringen können, sondern müste im alten Holtze vom neuen wieder abgeschnitten werden.

In denen ersten Jahren wachsen die Zweige nicht allemahl nach unserm Wunsche, weil der Safft seinen rechten Lauff nicht findet, sondern zum öfftern da ausbricht, wo man es nicht vermuthet, und zwar so starck, daß man nicht Umgang nehmen kan, ihm seinen Lauff zu hemmen, auf daß er sich allenthalben vertheilen müsse: denselben nun dahin zu vermögen, daß er einen guten Gang nehme, schneidet man die Zweige, so am stärckesten wachsen, kürtzer als die andern.

Dafern auch die Aeste, welche man zum ersten mahl beschnitten hat, sich nicht recht anschicken wollen, dem Baum ein gutes Ansehen zu geben, muß man die Zweige, welche zu starck gewachsen sind, wegschneiden, wie in der fünfften Figur zu sehen, (k) und dahin trachten, daß die Aeste nicht mehr als eine oder zwo Stuffen in der Höhe haben.

Fig. 5. pag. 151.

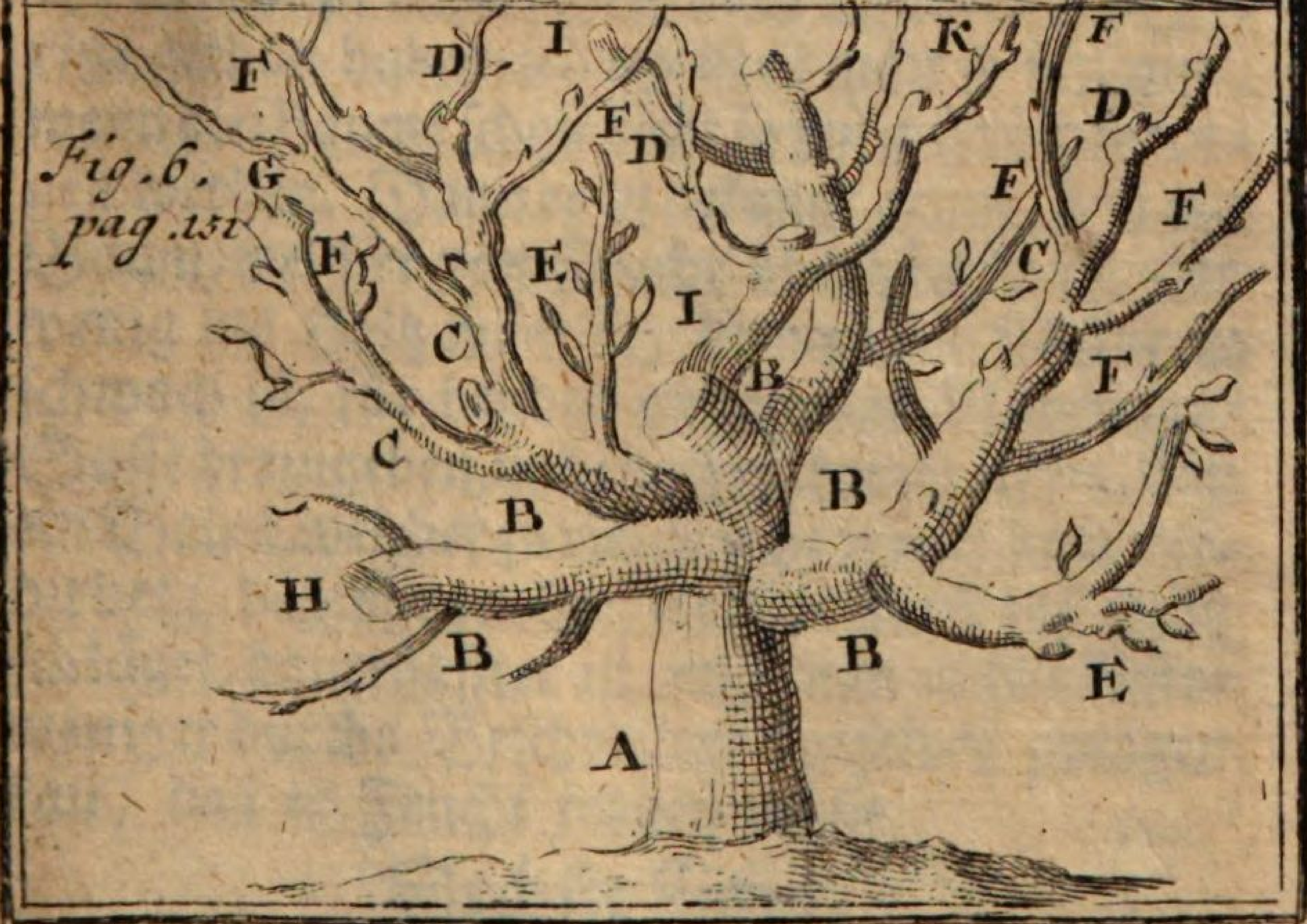


Fig. 6. pag. 151

Fünfte Figur.

A. Der Stamm des Baums.
B. Jährige Zweige.
C. Der Ort, wo man sie schneiden muß.
D. Wo man die Zweige, welche nicht ordentlich gewachsen, abwerffen muß.
E. Der oberste grosse Ast, welchen man zuweilen nothwendig abwerffen muß.

Vom dritten Schnitt.

Hat man nun die beyden ersten Jahre den Baum so weit gebracht, daß er ein gutes Ansehen gewonnen, fånget man im dritten an, ihn dahin zu vermögen, daß er auch Früchte bringe: Es können deren so gar welche seyn, die schon anfangen Früchte zu tragen; wenn nemlich die Zweige, welche man dazu ausersehen, nach Wunsch das Ihrige gethan haben, jedoch ist es nicht so schlimm, wenn die Båume schon nicht so zeitig Früchte tragen werden. Dann es ist bekannt genug, daß ein Baum, welcher von Frucht überhåuffet ist, gar wenig ins Holtz wåchset, dieweil die Natur zu schwach ist, für beydes gnugsamen Nahrungs-Safft herzugeben, und die Erfahrung zeiget, daß ein Baum, welcher zu viel Frucht tråget, bald verdirbet; dahingegen der, welcher starck ins Holtz schlåget, dauerhaffter ist, und man nichts destoweniger durchs Beschneiden denselben zwingen kan, daß er Frucht tragen müsse.

Sechste Figur.

A. Der Stamm des Baums.

B. Holtz-Zweige vom ersten Schnitt.
C. Holtz-Zweige vom andern Schnitt.
D. Holtz-Zweige vom dritten Schnitt.
E. Frucht-Zweige vom ersten Schnitt.
F. Frucht-Zweige vom andern und dritten Schnitt.
G. Zweige en moignon geschnitten.
H. Zweige auf Halb-Holtz geschnitten.
I. Ast welcher ein Frucht-Zweig hätte seyn sollen, woraus aber ein Holtz-Zweig muß gemacht werden.
K. Holtz-Zweig, welcher in einen Frucht Zweig muß verwandelt werden.

Neu gepflantzte Bäume schiessen zu Anfangs allezeit stärcker, als sie nach der Hand thun, weil sie zu erst mehr Safft haben; welches denn verursachet, daß zum öfftern an den Enden aller und jeder, sowohl Frucht- als Holtz-Zweige, welche man schon beschnitten hat, starcke Zweige hervorkommen.

Denen von der ersten Gattung, muß man ein- oder zwey Schüsse lassen, (H) welches auf Halb-Holtz schneiden genennet wird, auf daß wenn der Safft viel Oerter hat, wohin er sich ziehen muß, auch mehr Zweige hervor bringen, und mit der Zeit dessen Stärcke verschiedener Orten sich zertheilen müsse. Die aber, so nur schwach geschossen sind, werden nahe daselbst, wo sie das vorige Jahr beschnitten sind, wiederum geschnitten (G) so, daß ihnen keine Knospen oder Augen zwischen

dem neuen und alten Schnitt gelassen werden, welches en moignon genannt wird. Dann da solchergestalt der Safft keinen Ausgang findet, muß er daselbst stehen bleiben, und zugleich die Augen, welche sich auf einem solchen Zweig vorfinden, stärcken, die denn auch nicht ermangeln werden, in kurtzer Zeit Früchte zu bringen: denn die Frucht wächst nnr auf schwache Zweige. (E)

Die starcken Aeste, welche wir Holtz-Zweige nennen, (B) geben 2. biß 3. zuweilen auch wohl 4. Schüsse, (C) selten aber mehr. Den grössesten unter allen, welcher der so am Ende sitzet ist, siehet man als einen Holtz-Zweig an. (D) Würde einer von denen unteren grösser als die obere; schneidet man dieselbe auf eines Thalers Dicke nach ab, so daß der Schnitt rückwärts dahin, wo der Baum am wenigsten bewachsen ist, gekehret sey: welches wie ich oben schon gesagt habe, en ergot schneiden heisset; Die übrigen kleinen Zweige (F) werden Frucht-Zweige abgeben, daß man also auf solche Weise 3. Frucht-Zweige gegen einen Holtz-Ast haben wird.

Solte sichs zutragen, daß der äusserste End-Zweig, welcher zum Holtz-Ast ausersehen war, nicht starck genug wird, (K) kan man ihn lang lassen, und unter die Frucht-Zweige zehlen; der nächst bey demselben sitzende Grosse aber, (I) muß zum Holtz-Zweig genommen, und solchergestalt die Ordnung, wie schon oben erwehnet worden, geändert werden.

Dieses ist also, meiner Meynung nach, das fürnehmste, so bey den drey ersten Schnitten zu beobachten seyn möchte; und wenn man von erst an einen Baum recht zu erziehen, und in die Höhe zu bringen angefangen hat, wird es nicht viel Mühe kosten, ihn zu unterhalten: Auch wer da diesen 3fachen Schnitt recht versteht, wird nachgehends alle Arten der Bäume beschneiden können, wenn er nur eben denselbigen Regeln folget: Ich sage frey, daß man sich keiner andern Art zu beschneiden nützlicher bedienen könne: Wer diese, welche ich hier angezeiget habe, nicht verstehet, weiß gar keine; dieses verpflichte ich mich auch, denen geschicktesten Gärtnern zu erweisen. Hiemit werde ich demnach von den drey ersten Schnitten genug geredet haben, und will nur noch etwas von dem Zierrath der beyderley Art Bäumen melden.

Siebende Figur.

A. Der Stamm des Baumes.
B. Des Baums Rundnng.
C. Holtz-Zweige.
D. Frucht-Zweige.

Vom Zierrath und Nutzen des Buisson, oder freystehenden Baums.

Ich bin versichert, daß ein freystehender Baum, welcher wie dieser allhie abgebildete, ist gezeuget worden, ein sattsames Vergnügen geben, u. man ihn mit Lust ansehen müsse, wenn er mit häuffigen Früchten gleichsam beladen im Garten stehet: denn

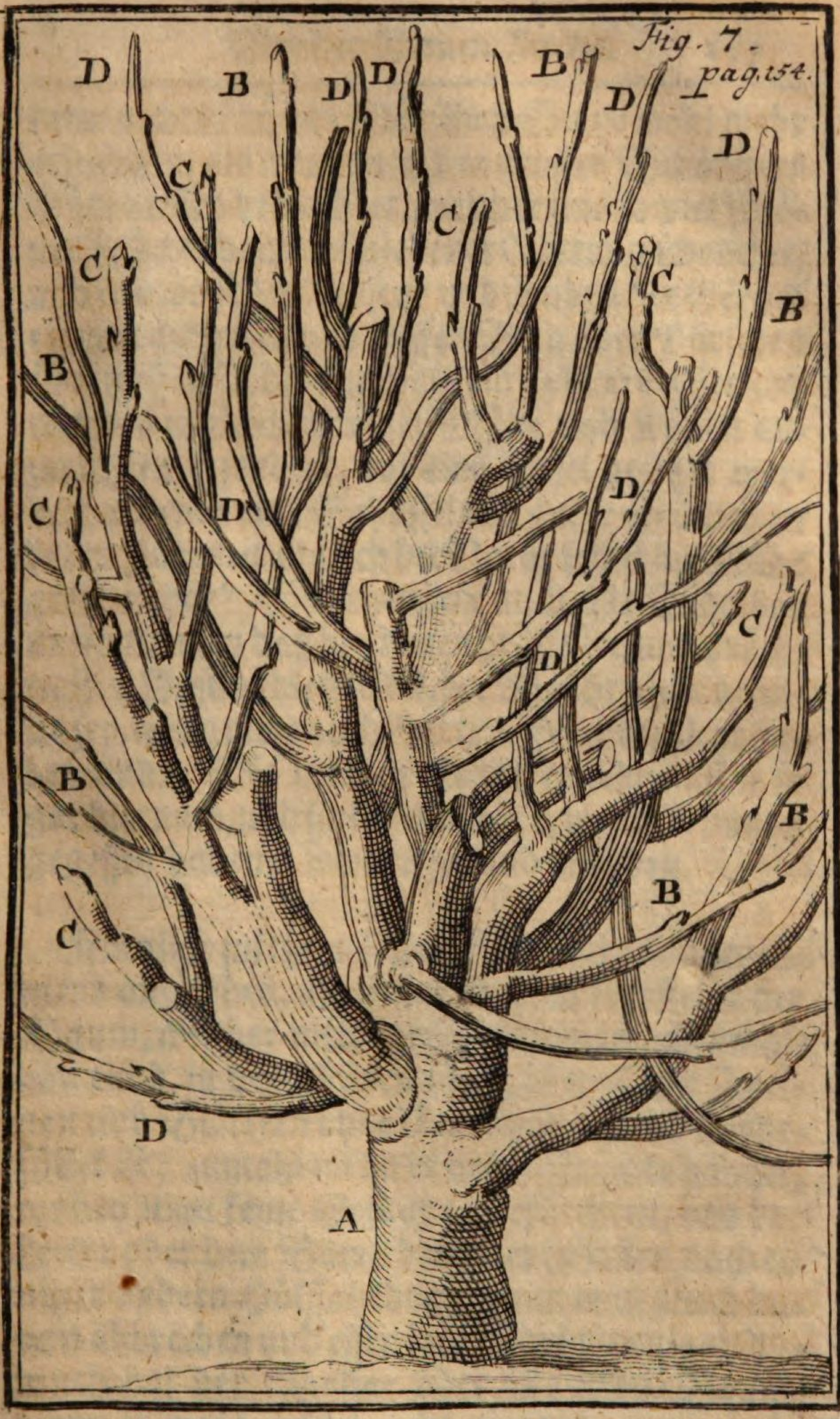


Fig. 7.
pag. 154.
D
B
D
D
B
D
D
C
C
C
C
B
B
B
C
D
D
D
C
B
B
C
B
D
A

denn nichts kan des Menschen Sinne wohl mehr erlustigen, als wenn man des grossen Schöpffers Güte hiebey betrachtet, welcher uns so viel schöner Früchte von verschiedener Gattung schencket, und kan wohl der Muscus und Ambra den Geruch einer recht guten und reiffen Birn oder Pfirschen übertreffen? oder kan wohl ein delicater Gericht, welches zugleich weniger Mühe und Kosten anzurichten erfordert, auf eine Tafel gesetzet werden, als eben eine Schüssel voll guter Früchte, in deren Zubereitung sich die Natur selbst die Mühe gegeben hat? So sehen wir auch alle Tage vor unsern Augen, daß bey denen grössesten und prächtigsten Gastmahlen selbst, der Appetit nicht gestillet sey, wenn nicht auch Garten-Früchte zuletzt dabey sind. Die meisten Krancken sehnen sich so gar hiernach, und sind deren viele, wenn sie davon gegessen haben, wieder gesund worden.

Kürtzlich zuletzt zu sagen: Es ist nichts angenehmers anzusehen, als ein im Garten freystehender Baum, welcher niedriges Stammes, allenthalben rund, in der Mitten offen, überall mit Zweigen und Blättern ohne Unordnung gleich ausgefüllet ist; zumahl wenn er voller Früchte hänget, wobey man keine Gefahr zu befürchten, von der Leiter oder dem Baum herunter zu fallen, noch einiger andern Hülffe bedarff, wenn man gleich davon abbrechen und essen will. Nicht weniger Anmuth hat der Espalier oder Rancken-Baum, wenn er wohl aufgebracht worden.

Achte Figur.

A. Der Stamm des Baums.
B. Seine Rundung.
C. Holtz-Zweige.
D. Frucht-Zweige.

Vom Zierrath und der Nothwendigkeit des Espaliers, oder Rancken-Baums.

Der Espalier hat etwas an sich, welches den Buisson übertrifft: und ist solches, daß er

1. Nicht so viel Raum und Platz einnimmt, als jener:

2. Dessen Früchte weit delicater und schmackhaffter sind:

3 Fast alle und jede Art von Früchten auf demselben zu ihrer gehörigen Reiffe gelangen: und endlich

4. Daß man sich des Umfanges der Gärten bedienen kan, solche Bäume daran zu pflantzen.

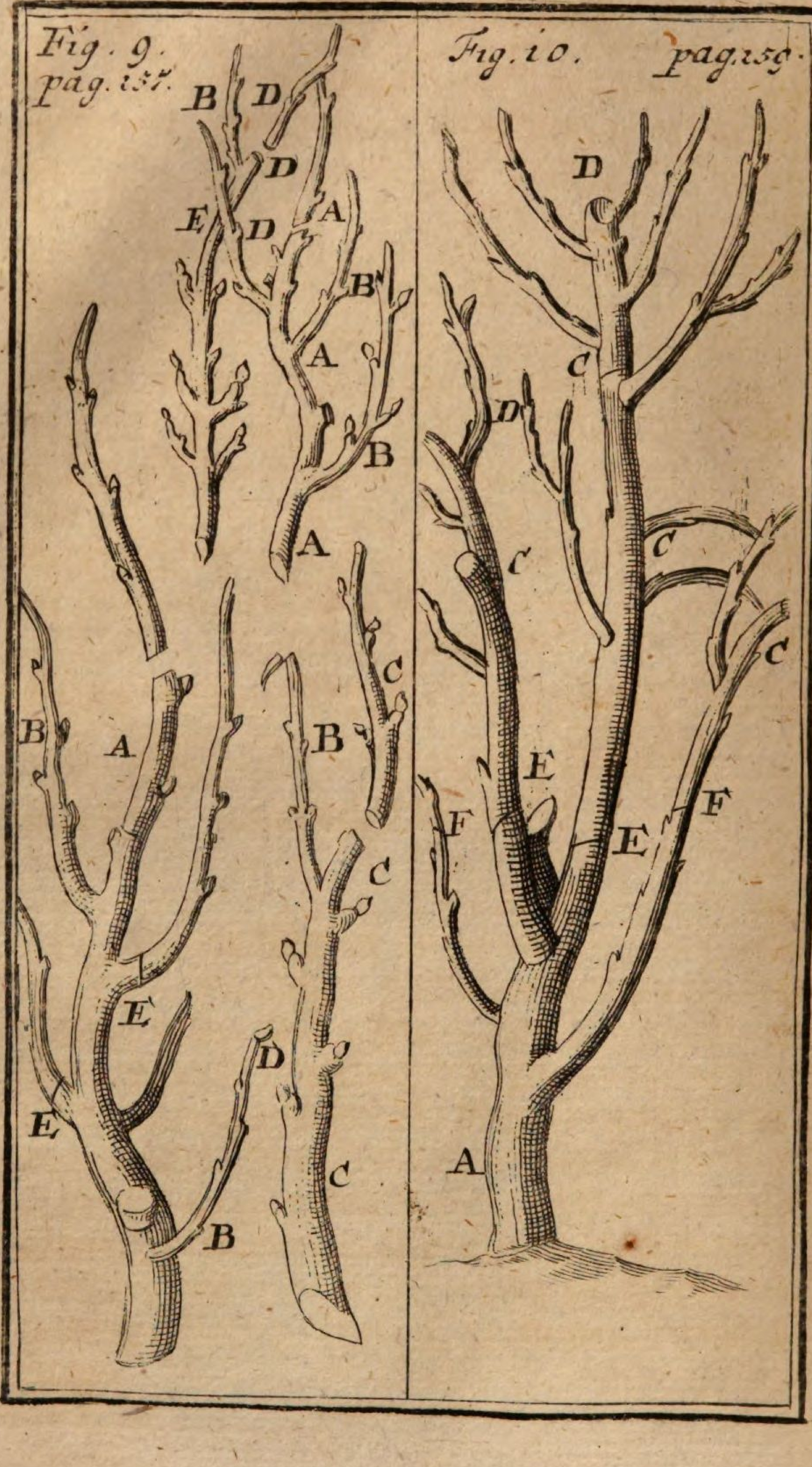
An 3. Orten kan man sie hieran stellen, nemlich gegen Morgen, Mittag, und Abend: Nach Norden zu setzet man sie aber nicht gerne, weil die Frucht daselbst nicht reiff wird:

Ein vollkommen schöner Espalier muß niedrig vom Stamm seyn, (A) die Zweige sollen sich nicht kreutz und die quer übereinander schlagen, sondern an beyden Seiten gleich voneinander getheilet und ausgebreitet seyn; (B) so, daß allemal ein Holtz-Zweig, (C) zwischen zween Frucht-Zweigen (D) sich

Fig. 8. pag. [illegible]

Fig. 9. pag. 157.

Fig. 10. pag. 159.



(D) sich befinde. Er muß auf gleiche Weise wie ein Buisson beschnitten werden, denn sonst kein Unterscheid zwischen diesen beyden sich befindet, als daß der eine rund, und der andere breit oder platt sey: auch würde unnöthig seyn zu wiederholen, wie er müsse gepflantzet werden, massen dieses allbereit gnugsam gemeldet worden, wie wir dort oben vom Pflantzen gehandelt haben. Ubrigens will ich nur noch dieses sagen, daß ich in einer besondern Figur, die Zweige welche wir in diesem Tractat genennet haben, eigentlicher unterschieden, und absonderlich bemercket habe, um dadurch den Unterscheid im Schneiden desto besser erkennen zu lernen.

Von Unterscheid der Zweige eines Baums und derselben Schnitt.

Neundte Figur.

A. Holtz-Zweig.
B. Frucht-Zweig.
C. Zweig en moignon geschnitten.
D. Zweig auf Halb-Holtz geschnitten.
E. Wasser-Zweig en ergot geschnitten.

Die Aeste, welche Ventuoles, (Säuger) genennet werden, kan man nicht wohl bemercken, weil sie keine gewisse Stelle am Baum haben, wo man sie hinsetzen könne; eben so wenig wie die Zweige, so man Schläffer heisset und also nennet, dieweil sie keine Schüsse geben, indem sie zu schwach sind, hingegen zwey oder 3. Jahr lang viel Früchte tragen:

gen: Füglicher möchte man dieselben nieder-kriechende, oder herab-hangende Zweige benennen, denn sie haben nicht die Stärcke sich in die Höhe zu halten.

Diß wäre also kürtzlich, was ich von Erziehung der Bäume habe sagen können: Wer nun dieselben die drey ersten Jahr recht zu beschneiden den Verstand haben wird, kan nach vorbeschriebener Art solches zu thun, in denen folgenden auch mit leichter Mühe fortfahren.

Anmerckungen vom übel-gezeugten Bäumen.

Ich kan mich nicht entbrechen von übel-aufgebrachten Bäumen etwas allhie zu gedencken: sintemalen verschiedene gute Freunde mich dahin vermocht haben, ihnen einige Mittel an die Hand zu geben, wie sie ihren verdorbenen Bäumen wiederum helffen, oder doch wenigstens deren gäntzlichen Untergang verhüten möchten. Hierinnen kan ich ihnen kein Genügen leisten, ehe und bevor ich nicht deutlich vor Augen gezeiget habe, was vor Fehler vom Anfang an, da der Baum gepflantzet ist, an demselben sind begangen worden. Dieser Ursachen halber habe ich drey Figuren stechen lassen, und selbe wie sie am Leben sind, entworffen.

Die Erste stellet einen Baum vor, welcher drey Jahr ist geflantzet gewesen. Die Zweyte einen solchen, welchen ich vor einem Jahr wieder abgeschnitten habe. Die Dritte und Letzte wiederum einen andern, welchen man nicht durch mich

hat

hat wollen beschneiden lassen, sondern nach eigenem Gutdüncken ist geschnitten worden.

Zehende Figur.

A. Der Stamm des Baums.

B Wo man denselben beym Pflantzen abgeschnitten hat.

C. Wo man im andern Jahr die Zweige abgeschnitten hat.

D. Wo sie das dritte Jahr sind abgeschnitten worden.

E. Wo die Holtz-Aeste hätten sollen abgeschnitten werden.

F. Wo die Frucht-Zweige hätten sollen geschnitten werden.

Anmerckungen über die zehende Figur.

I. Ist zu bemercken, daß im Pflantzen dieses Baums Stamm (A) zu lang gelassen, und diese Länge unnütz sey. Denn aus dieser 2. Fuß hohen Länge, so ihm gelassen worden, sind nicht mehr als 4. Aeste gewachsen, und dabey sind dieselben gantz in die Höhe geschossen. Wenn man demnach diesen Stamm nur 9. Zoll lang geschnitten hätte, würden diese Zweige eben sowohl hervorgekommen seyn; Indem Bäume gefunden werden, welche aus der Länge von 6. Zoll unterweilen 10. biß 12. Aeste hervor bringen.

II. Pflantzen andere ihre Bäume so, wie sie ausgerissen worden, oder von andern Orten hergebracht sind, ohne daß sie denenselben die Haar-Wurtzeln oder Zäsern benehmen, noch die Wur-

zeln

tzeln durchs Beschneiden erfrischen, und daneben ihnen alle Zweige sitzen lassen. Diese Leute haben nicht beobachtet, daß die Haar-Wurtzeln in der Erde verfaulen, und keine andere, als die gesetzten Wurtzeln, neue wieder schlagen; Wie auch, daß alle die Zweige, so man am Baume sitzen lässet, offt desselben Untergang verursachen; denn da die Wurtzeln noch keinen Safft gesogen haben, können sie auch diesen Zweigen keine Nahrung mittheilen. Vielmehr saugen solche Zweige den Fuß des Stammes aus, und indem der Safft sich überall vertheilen muß, trocknet ihn die Sonne aus, ehe sich noch derselbe recht hat ergiessen können.

III. Bedient man sich allerhand Stämme, ohne zu untersuchen, ob sie gut gepfropffet, und recht gesund sind, oder nicht; Wenn es nur ein Baum heisset, pflantzet man denselben, und wird nicht betrachtet, daß ein solcher schlimmer Baum einen guten Platz einnehme; und wenn er Früchte tragen soll, muß man denselben zum öfftern entweder vom neuen wieder pfropffen, oder gar ausreissen, um einen andern an dessen Stelle zu setzen.

IV. Werden nicht geringere Fehler beym Beschneiden, als beym Pflantzen der Bäume begangen; und wäre zu wünschen, daß die, so da Bäume beschneiden wollen, einige müßige Stunden anwenden möchten, um zu betrachten und in Obacht zu nehmen, was die Natur an den Bäumen würcke; so würden sie inne werden, was vor eine

schö-

schöne Ordnung dieselbe in allen ihren Würckungen halte, welches man ohne Verwunderung nicht ansehen kan. Ein rechter Gärtner muß solches nothwendig und emsig thun, und doch unterlassen es die meisten. Ich sage dieses nicht ohne Ursach, indem ich Gärtner (oder die sich wenigstens dafür ausgeben,) gesehen habe, u. zwar wohl solche, die in grosser Fürsten u. Herren Diensten gestanden, welche sich nicht die Mühe gegeben, ein Baum-Messer zur Hand zu nehmen, ihre Bäume zu beschneiden, sondern eine grosse Scheere, womit der Buchs-Baum beschnitten wird, hiezu gebrauchet haben: andere wiederum, welche zwar würcklich des hiezu gehörigen Messers sich bedienten, dasselbige aber mit so weniger Geschicklichkeit zu führen wusten, daß sie, wie man sagt, in den Tag hinein schnitten, u. sattsam zu erkennen gaben, wie sie nur den Nahmen nach Gärtner wären. Denn man kan einen solchen den Nahmen eines Gärtners nicht beylegen, welcher wie vorgesagt, die Bäume nur zerstümmeln, Alleen eben machen, Kohl- und Hülsen-Früchte pflantzen kan; oder aufs höchste einige Blumen-Felder verwirrt genug zu entwerffen, und viele Kräuter, wie eine Litaney herzusagen weiß: Alle die, sage ich sind keine geschickte u. verständige Gärtner, welche bey grossen Herren in Diensten stehen, sondern man findet deren öffters, die ihre Herren nur betrügen, und ihnen so zu reden, das Geld aus dem Beutel stehlen. Fraget ihr einen solchen, ob er ein Gärtner

sey?

sey? wird er sich nicht lange besinnen euch nicht allein mit Ja zu antworten, sondern sich noch dazu vor einen der geschicktesten ausgeben, und einen auf Pergament geschriebenen Lehr-Brieff mit einem grossen Siegel hervor ziehen, welchen ihm ein solcher gegeben u. unterschrieben hat, der eben so viel wie er, von der Gärtnerey gewust, oder wenn er gleich mehr Wissenschafft gehabt, ihm doch solche nicht offenbahret hat: Wenn ihr nun diesen offenen Brieff gesehen, könnet ihr alsdenn auch noch, ohne eine Sünde zu begehen, an der grossen Wissenschafft seines Innhabers zweiffeln? Ich bilde mir leicht ein, daß ich vielen, durch das, was ich gemeldet habe, keinen Gefallen erzeige, denn die Wahrheit findet nicht allzeit Herberge: Hierum bekümmere ich mich aber nicht. Vielleicht werden gelehrte und verständige Leute mir noch Danck dafür wissen, und deren Bekannt- und Freundschafft suche ich nur, um von ihnen noch vieles, so zu meiner Profession gehöret, und ich nicht weiß, zu erlernen: denn ich mache mir ein sonderbahr Vergnügen daraus, bey denenjenigen mich Raths zu befragen, von denen ich einige Nachricht einziehen zu können vermeine; und bestrebe mich täglich dahin, ein würdiger Diener meines Durchlauchtigsten Herrn zu werden: denn ich bin nicht aus der Zahl derer, die da meinen, daß ihre Ehre und Ruhm darunter leiden, wenn sie solche Leute, von denen sie noch etwas nützliches lernen könnten, solten zu Rathe ziehen. Hingegen hal-

halte ich davor, daß solches zu thun, Lobens-würdig sey, und ein ehrlicher Mann mit Lust und Vergnügen von seinen Wissenschafften guten Freunden auch etwas mittheilen werde. Ich rechne mich nicht unter die, sage ich, welche alle Wissenschafften zu besitzen vermeinen, vielmehr weiß ich mich zu bescheiden, daß das menschliche Leben viel zu kurtz sey, deren nur eine recht auszulernen. Dieses ist mit wenigem zu sagen, mein Wunsch und Absicht, daß die, so Gärtner halten, einiger massen der Arbeit, so sie von denenselben verrichtet zu haben begehren, mögen kundig werden, auch Rede und Antwort von dem, was sie unternehmen, von ihnen fordern können: da sie denn in solchem Fall besser müssen bedienet, und für die Kosten, so sie auf ihre Gärten wenden, mehr Lust geniessen werden.

Doch hievon genug, denn ich bin von meinem Vorhaben zu weit abgangen; um demnach wieder hierauf zu kommen, sage ich, daß weil dieses Baumes Zweige beym ersten Beschneiden 4. Fuß lang sind gelassen worden, (C) und an deren Enden nur zwey andere wiederum hervor geschossen sind; es würden eben auch, wenn man die grössesten kürtzer geschnitten hätte, (E) eben diese Zweige, ob gleich niedriger, hervor gekommen, und geschickt gewesen seyn, das Unterste der Mauer woran dieser Baum gepflantzet worden, auszufüllen, weil aber die beyden schwachen Zweige eben auch nicht kurtz genug geschnitten worden, sind sie gar zu dünn und schwach gerathen; dahingegen, wenn

man sie an der bemerckten Stelle (F) geschnitten hätte, würde der Safft, indem ihm die Krafft benommen, denen untersten Augen das Vermögen gelassen haben, Früchte hervor zu bringen: Und wenn diese dünne Zweige neue Ausschüsse an ihren Enden gegeben, hätte man nachmals dieselben auf Halb-Holtz schneiden können, da denn von dem zu erwartenden neuen Holtz die Frucht nicht würde behindert seyn, unterwärts hervorzukommen.

Als nun der Baum das andere und dritte Jahr ist beschnitten worden, hat man die Zweige, eben sowohl wie im ersten Jahr zu lang sitzen lassen; und solchergestalt sihet man einen drey- oder vierjährigen Baum die Plancken, an welche er gesetzet ist, wenn schon dieselbe 8. Fuß hoch sind, im Wachsthum übersteigen, welches er in seinem siebenden oder achten Jahr nur erst thun müste; Reichet er demnach also über die Plancken, schneidet man hernach alle Jahr die hervorragenden Zweige immer an einem Ort ab, und wird hiedurch aus einem Frucht-Baum, gleichsam ein kahler Weyden-Kopf gemachet.

Was mit denen übel-beschnittenen Bäumen anzufangen.

Eilffte Figur.

A. Der Stamm des Baumes.

B. Grosse Aest, so das vorige Jahr abgeworffen worden.

C. Neue Zweige, so wieder hervor kommen sind.

D. Wo

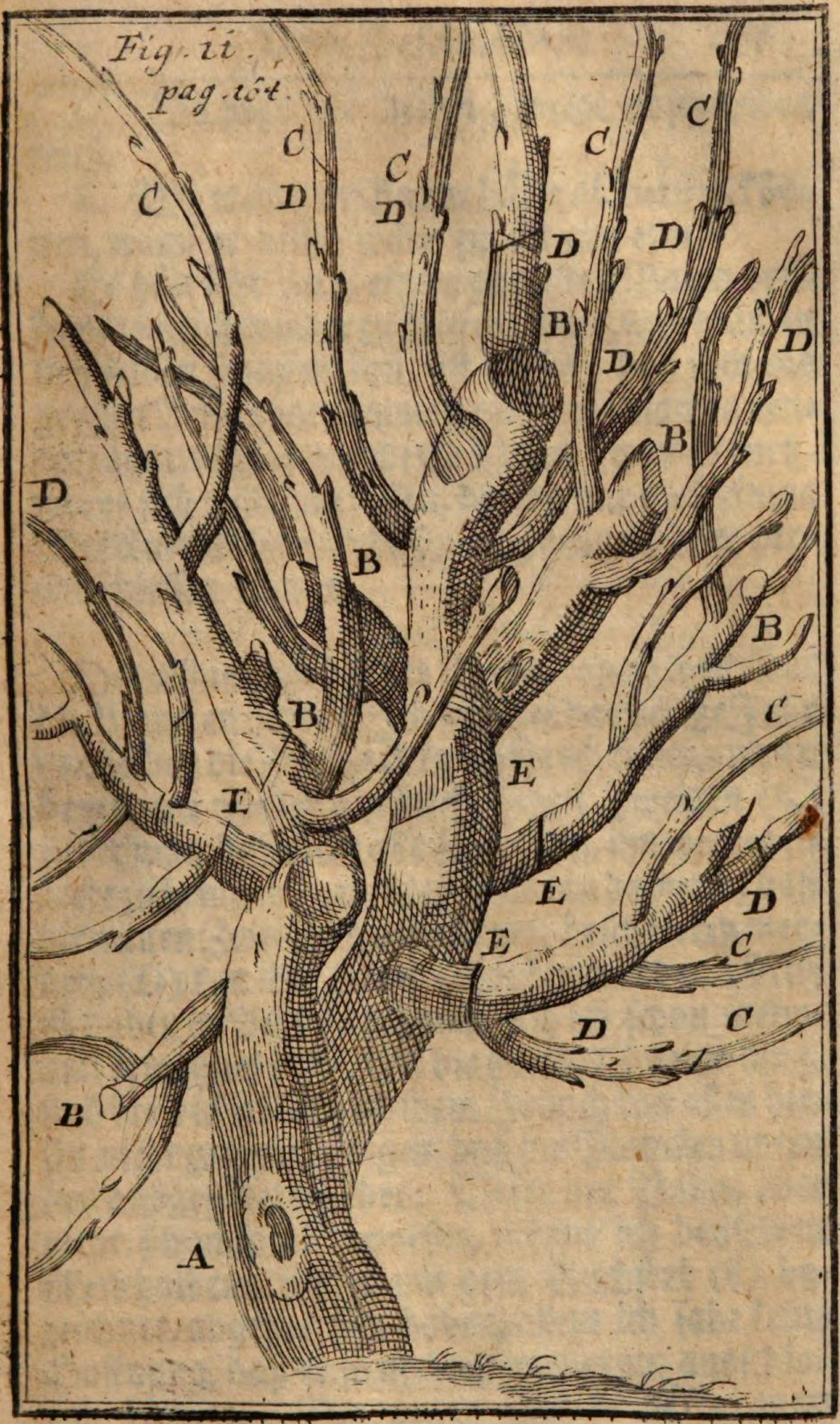


Fig. 11.
pag. 164.
C
C
C
D
D
C
C
D
D
B
D
D
B
D
B
B
B
C
E
E
E
D
C
D
C
B
A

D. Wo man die neuen Zweige abschneiden muß.

E. Wo man den Baum hätte abwerffen können, wenn er nicht wäre zu alt gewesen.

Es hält sehr hart, einem gar alten Baum vollkommentlich wieder zu helffen: Alles, was man an demselben schaffen kan, ist dieses, daß ihm die grossen Aeste abgenommen, oder, wie man es nennet, abgeworffen werden, (B) und zwar so kurtz, wie es sich will thun lassen, dafern nur noch einige Merckmahle da sind, daß neue Zweige wieder hervorschiessen können.

Der allhie abgebildete Baum ragete weit über die Plancken hervor: Ich schnitte das vorige Jahr demselben die Zweige so kurtz wie ich kunte, und an denen neu wieder ausgeschossenen Zweigen (C) siehet man, daß nicht alle Hoffnung, ihn wieder zu recht zu bringen, verlohren sey, denn dadurch, daß die neuen Zweige abermal kurtz beschnitten werden, (D) kan ihm leicht geholffen werden. Nur ist dabey in Acht zu nehmen, wie ich schon mehrmal erwähnet habe, daß die dünnen Zweige lang, und die dicken kurtz bleiben: Jedoch kan alles dieses nicht zuwege bringen, daß die Plancken unten her ausgefüllet werden. Wäre der Baum aber nicht schon so alt gewesen, würde ich denselben allenthalben, wo er mit dem Buchstab (E) bezeichnet, abgeworffen haben, allein ich sahe keine Hoffnung, daß er so niedrig wiederum ausschlagen könnte. Die neuen Zweige hätte man

im Sommer anbinden müssen, welches aber nicht geschehen war.

Zwölffte Figur.

A. Der Stamm des Baums.

B. Wo die Zweige hätten sollen abgeschnitten werden.

C. Wo man dieselben hat abgeschnitten.

D. Zweige, welche sich kreutzweiß übereinander schlagen.

Der in dieser zwölfften Figur abgebildete Baum hätte viel ehender wieder können zu rechte gebracht werden, als wie der, von welchem wir kurtz zuvor geredet haben, dieweil sich allhie Zweige vorfinden, die man niedriger abschneiden, und dadurch andere hervor bringen können. Auch ist die Hoffnung hiezu gar noch nicht verlohren, so die grossen Aeste (C) nur kurtz geschnitten werden, denn er hat allenthalben Holtz genug: und dürffte alsdenn blosserdings zierlich gebunden werden, welches allhie aber schwer zu verrichten seyn würde, dieweil alle grossen Aeste (D) kreutzweiß über einander liegen, und ein sehr grosser Fehler ist, so durchaus nicht kan gelitten werden, eben so wenig als man unterschiedliche kleine Zweige zusammen binden muß. Hiebey kan man die Unerfahrenheit eines Gärtners am meisten abnehmen; wie nicht minder, wann derselbe einen solchen Baum im Sommer anbinden soll, er die meisten Zweige davon schneidet, welches beydes ihm unmüg-

lich

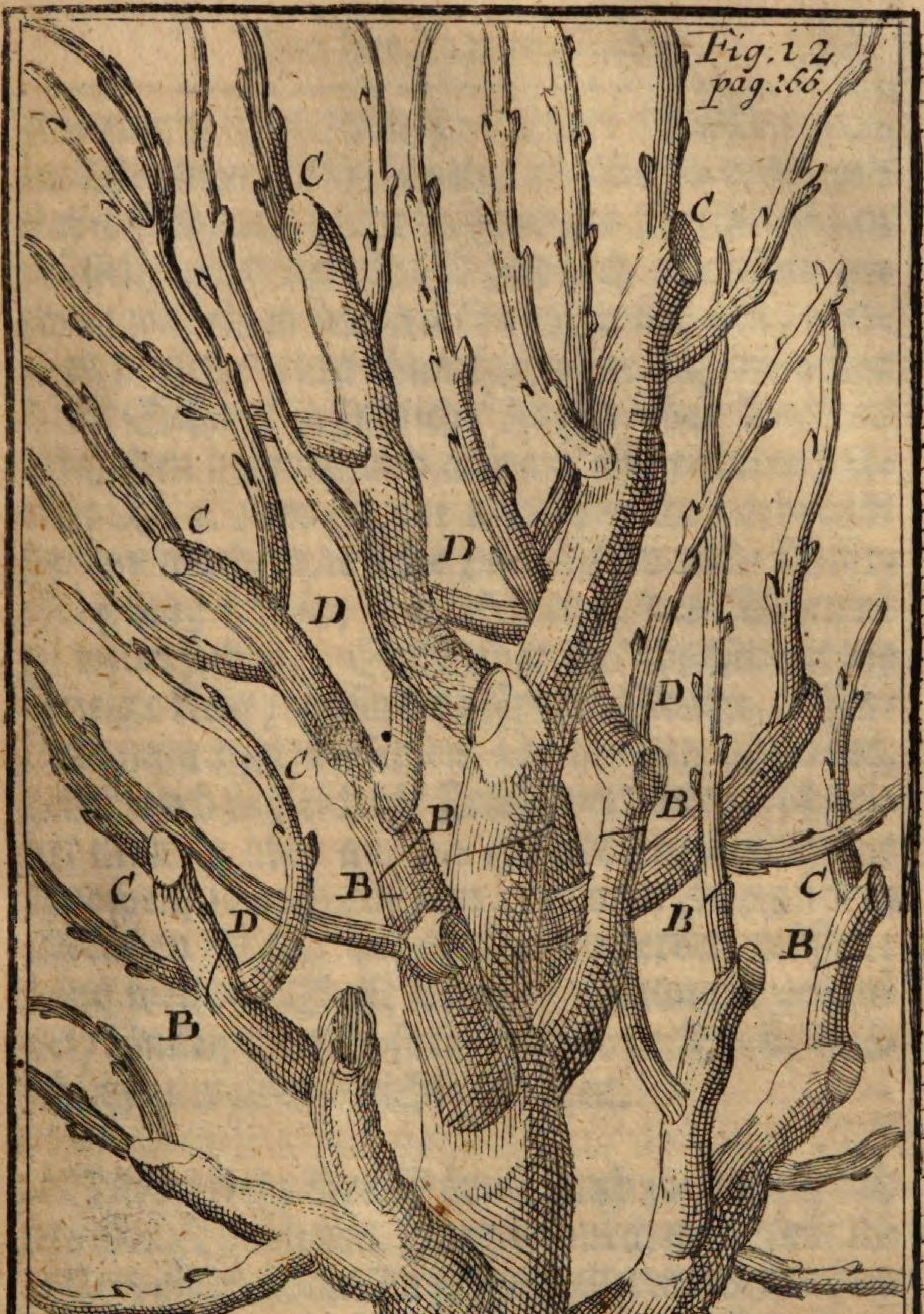


Fig. 12
pag. 266
C
C
C
D
D
D
C
B
B
B
C
D
B
B
C
B
A

lich zu gute zu halten ist. Denn schneidet man im Sommer solche Zweige ab, die da groß und starck sind, und zu Holtz-Zweigen hätten bleiben müssen, wird der Safft dadurch gleichsam gezwungen, einen andern Gang zu nehmen: welches derselbe nicht thun kan, ohne daß die unter dem Schnitt befindliche Augen oder Knospen Schaden nehmen, und also aus einem guten starcken Ast, 3. oder 4. zarte und schwache wiederum hervor wachsen, welche zum öfftern nicht Stärcke genug haben, der Strenge des Winters zu widerstehen. Sind aber die abgeschnittene Zweige klein, so sind es Frucht-Zweige. Indem man nun dieselben gar hinweg schneidet, gehet auch zugleich die Frucht verlohren: schneidet man sie aber auf die Helffte ab, werden die Knospen, so noch auf dem, was vom Zweig übrig geblieben ist, sich befinden, verderben müssen: denn weil der Safft andere Oeffnungen gewinnet, können die Knospen, welche in Frucht ausschlagen wolten, nicht gelingen.

Die, welche ihre Bäume rund zu zeugen, sich der Reiffe bedienen, geben dadurch gleichfalls ihre Unwissenheit am Tag; denn jedermann kan hiebey abnehmen, daß ein solcher nicht verstehe dem Baum durchs Beschneiden seine Figur zu geben. Ich kan auch in Warheit nicht begreiffen, warum man einem Baum die Figur eines Bienen-Korbs hiedurch geben wolte; zumalen da ich nicht absehe, daß an dem Platz, welchen der Baum

einnimmt, was sonderliches könne gewonnen werden, dieweil nicht mehr denn eine Reihe von des Baumes Zweigen an solchen Reiff kan gebunden werden, da man hingegen durchs Beschneiden 6. 8. und mehr Stuffen gewinnen kan, und dadurch weder die geringste Unordnung verursachet, noch die Frucht zu reiffen behindert werde, dieweil der Baum in der Mitte seine gehörige Oeffnung hat. Wiederum sind andere, welche ihre Bäume gar zu kahl schneiden, indem sie nicht mehr als 5. oder 6. grosse Zweige gantz entblösset darauf sitzen lassen; und die, so neu darauf wachsen, alle Jahr wegschneiden, dieweil ihrer Meinung nach, die kleinen Zweige dem Baum die Krafft benehmen, und der Frucht hinderlich seyn, daß sie nicht recht groß werden könne.

Es würde gar zu weitläufftig fallen, wenn ich beschreiben wolte, wie mancherley wunderliche Gestalten denen Bäumen öffters gegeben werden: Will aber zum Beschluß nur noch dieses sagen, daß die Pfirsch- und Abricosen Bäume ehender denn alle Bäume verdorben werden; die Ursach ist, weil sie gemeiniglich, wenn der Winter vergangen, beschnitten werden, da denn zu der Zeit die Blumen-Knospen schon beginnen sich sehen zu lassen, als welche an diesen Bäumen immer auf dem jungen, niemals aber auf dem alten Holtze, hervor kommen; welches an andern Bäumen nur sehr seltsam zu finden ist. Imgleichen ist die Blüthe eben sowohl an denen grossen,

sen, wie an den kleinen Zweigen zu sehen, allen andern Bäumen zuwider, deren kleine Zweige nur allein blühen: Ob nun schon solche grosse Zweige blühen, tragen sie doch deswegen keine Frucht, sondern die Blüthe fället alle ab: wie ich mich denn nicht zu erinnern weiß, daß ich jemals einen Pfirschen an einem grossen Zweig sitzend, solte gesehen haben. Die, welche hievon nicht gnugsame Erfahrung haben, tragen groß Bedencken, einen solchen starck-blühenden Ast einem ihrer Bäume zu benehmen, und dahero müssen sie dieselben in wenig Jahren ohne einige Hülffe zu Grunde gehen sehen, denn die Pfirsch- und Abricosen-Bäume geben niemals neue Schüsse aus altem Holtz, wie wir dort oben schon gehöret haben.

Dafern ich Pfirsch-Bäume, die so geartet wären, hätte, würde ich keinen Augenblick Bedencken tragen, sie auszureissen, eben sowohl als diejenigen, welche ein Gummi an sich haben, um andere in deren Stelle zu pflantzen: Denn die Plätze, wo sie können gepflantzet werden, nemlich, an Mauren und Plancken, sonst aber nirgends wo, sind rar: Ja die Plancken sind hiezu noch nicht einst recht bequem, denn wenn die Sonne recht starck dagegen scheinet, werden dieselben alsofort heiß, und verbrennen die Frucht, welche dieselben berühret, so bald aber nur die Sonne sich davon gewendet, erkalten sie wieder.

Mit der Mauer aber hat es nicht gleiche Bewandniß, sondern dieselbe erfordert mehr Zeit, ehe sie durch die Sonnen-Strahlen recht kan erhitzet werden, und ist solches denn einmal geschehen, wird sie auch nicht so leicht wieder kalt, sondern bleibet fast allezeit temperirt, so lang den Sommer über die Frucht auf dem Baum sitzet.

Noch dazu können die Plancken nicht dermassen dichte zusammen gefüget werden, daß nicht noch allezeit einige Oeffnungen darinnen bleiben solten, durch dieselben nun werden die Blumen, so davor sitzen, vom Wind zernichtet, und wenn auch ja ohngefehr irgend noch einige Frucht daselbst bleibet, wird doch dieselbe fast allzeit voll Flecken seyn.

Ich gebe denen, welche die Kosten nicht scheuen dürffen, den Rath, Mauren machen zu lassen; Nicht deswegen allein, daß die Frucht, so daran wächset, besser sey, sondern auch, dieweil eine gute Mauer länger als 6. oder 8. Plancken, dauren wird.

Ver-

Verzeichnis

Des besten

Frantz-Obstes

Nach der Ordnung, wie eine jegliche Art reiff werde.

DEmnach verschiedene Autores, so von Bäumen geschrieben, auch in ihren Büchern eine genaue Verzeichniß aller, so wohl alt- als neuer Früchte, mit eingerücket haben, so will ich diejenigen, welche curieus sind, eine grosse Anzahl solcher Nahmen zu wissen, dahin verwiesen haben: Denn allhie hab ich mir vorgenommen, nur von einer gewissen kleinen Zahl der besten zu reden, und zwar von solchen, die ich entweder selbst kenne, oder welche von Monsr. de la Quintinye sind auserwehlet worden, um in den neu angelegten Küchen-Garten zu Versailles gesetzt zu werden; Als wovon dieselbige Gattungen in des Herrn Graf von Platen Excellenz Garten zu Linden anzutreffen sind.

Ich halte dafür, daß diese kleine Anzahl gnug seyn kan, einen Garten, wie groß derselbe auch seyn mag, wohl zu besetzen, und mit deren Früchten die kostbahreste Tafel auszuzieren; sintemahl zu gleicher Zeit man jedesmahl sechs oder acht verschiedene Sorten davon reiff haben wird.

Die Birnen, weil deren in der Zahl die meisten vorhanden sind, wollen wir zu erst vornehmen.

Von Birnen.

Im Julio werden gegessen.

Die Petit Muscat de sept en gueule; (kleine Muscat sieben auf ein Mund-voll,) wird von allen zu erst reiff. Sie ist sehr klein, und nicht dauerhafft. Man muß sie nicht anders, als en Espalier setzen: zwey oder drey Bäume sind genug davon.

Die Citron des Carmes folgt hierauf, und ist etwas grösser denn die vorige: sie muß auch en Espalier gesetzet werden.

Muscat à longue queuë (mit dem langen Stengel) von ihrem langen Stengel also benennet, ist ziemlich groß, und für eine frühzeitige Birn sehr gut.

Bourbon musqué, ist rund, und hat einen sehr schönen Safft, sie muß gegessen werden, wenn sie noch ein wenig grün ist, sonst wenn sie allzureiff, wird sie schwartz: Sie wird auch genennet, Muscat, hatif. (frühzeitige.)

Magdelein ist mehr grün, als gelb, und fast rund. Sie dauret nicht, und wird auf dem Baum schon weich und mehlig.

Belissime, ist für eine frühzeitige Birn groß genug, roth auf gelb gesprenget, und sehr schmackhafft. Einige nennen sie, Fique musquée.

Cuisse Madame, eine sehr bekannte Birn, ist lang und schmahl, graulicht-roth, und hat ein dichtes Fleisch, und sehr süssen Safft. Sie hält sich ziemlich lange, und wird sehr werth gehalten.

Supremé, ist groß und gelb-roth, hat einen Zucker-süssen Safft, und muß ein wenig grün gegessen werden, denn wenn sie überreiff ist, wird sie peltzig.

Die grosse und kleine Blanquet werden æstimiret. Sie sind gelb, und von sehr schönen Safft, dauren auch einige Zeit; werden von andern genennet, die grosse, Musette d' Anjou: und die kleine, Poire de Perle.

Poire a la Reine; Ist zwar klein, aber sehr schön, von gantz gelber Farbe und Ambra-

Ge-

Geschmack; ihr Baum trägt sehr häuffig. Einige geben ihr auch den Nahmen, Muscat-Robert.

Im August-Monat.

Orange verte, (grüne) ist ein wenig kleiner als die andern Oranges, und eine sehr gute Birn.

Roi d' Eté, ist gantz roth, lang und spitzig bey ihrem langen Stengel. Sie dauret nicht lange.

Epargne, ist groß, lang und gelb: Der Baum träget häuffig, sie muß etwas grün gebrochen werden, denn so ist besser, und ihr schmaltziges Fleisch fester. Wird auch sonst genannt Saint Sanson.

Mouille-Bouche, ist groß und rund, grünlicht von Farbe, und schmeltzend dabey; sie muß eben auch gebrochen werden, wenn sie noch etwas grün ist, sonst wird sie peltzig: Der Baum träget häuffig. Sie wird auch genannt Couse-soif; noch andere nennen sie Franc-Real-d' Eté.

Chair-Adame, hat einen Safft wie Rosen-Wasser, ist rund, roth und gelb, mit dunckelgrün gesprenckelt, spitzig am Stengel, und gleichet der Rousselet, hält sich lange ohne weich zu werden, und ist eine gar treffliche Birn. Man nennet sie auch Poire de Prince.

Ognon-

Ognonnet, ist rund, aber platt am Ende wie eine Zwiebel, gelb von Farbe. Ihr Safft schmäckt schön und starck nach Biesem, wird aber gern steinigt.

Die grosse Rousselet de Rheims wird für eine der schönsten Sommer-Birn gehalten; sie ist eine lange rothe Schmaltz-Birn, und dabey Biesemhafft. Diese Frucht wird groß und schön en Espalier, geräth doch aber auch gut en Buisson.

Die kleine Rousselet ist röther von Farbe, und grau dabey, hält sich auch noch länger wie die vorige, ohne daß solche weich werden. Ihr Baum träget, auf was Art er mag gesetzet werden, und damit man desto länger diese Birn haben möge, stellet man ihn an verschiedene Oerter nach der Sonnen.

Cassolette ist lang und grünlicht, ihr Safft sehr Biesemhafftig: Sie ist fürtrefflich, muß aber bald gegessen werden, sonst wird sie schwartz. Man nennet sie auch Triolet, Muscat-verd, Tate-Ribaut, und Depôt de Sillery.

L'inconnuë-Chineau, ist mehr lang als rund, hat einen schönen und schmackhafften Safft. Wird auch genannt, Fondante de Brest.

Die Orange, von dieser Birn giebt es verschieden

dene Gattungen. Die Orange musquée ist breit, will grün gegessen seyn, sonst wird sie zu weich. Die Orange Royale ist grösser wie jene, schön und sehr gut. Die Orangen-Birnen wollen überhaupt etwas grün gegessen seyn, und werden peltzig, wenn sie auf dem Baum sehr reiff werden.

Robine, ist breit-rund. Es wachsen ihrer unterschiedliche in Sträussen zusammen, hat ein hartes biesamhafftes sehr gutes Fleisch. Heisset auch Averat, und Muscat d' Août.

Sans-Peau. Diese Birn ist mir noch unbekannt.

Bon Chrétien-Musique, hat eine gelbe und glatte Scheele. Sie ist mehr rund, aber kleiner wie die Gratioli, und ihr Fleisch hart: Diese Birn wird sehr gesuchet, ist sehr schmackhafft, und von Zucker-süssen Safft.

Im Monat September.

Gratioli, oder Bon-Chrétien d' Eté, (Sommer Bon-Chrétien gemeiniglich genannt,) ist eine grosse, gelbe, länglichte, glatte Birn; ist mürbe, und hat einen schönen Zucker-süssen Safft dabey: Ist eine sehr herrliche Frucht.

Salviati, ist platt-rund, ziemlich groß, gelb und schön: Hat einen langen dünnen Sten-

Stengel, und ein sehr vestes schmaltzhafftiges Fleisch.

De Mon Dieu, ist eine schöne gelb-rothe und safftige Birn. Ihr Baum trägt häuffig, und die Frucht wird nach und nach auf demselben reiff.

Verte-longue, ist ein recht schmeltzende Birn, und von sehr schmackhafften Safft. Sie bleibt immer grün, ob sie schon reiff ist; daher sie auch ihren Nahmen bekommen.

Die Angleterre ist weiß-gelb, und sehr schmaltzhafftig; muß, wenn sie noch etwas grün ist, gebrochen und gegessen werden, sonst wird sie bald weich.

Beure-Rouge, ist eine grosse lange Birn, jedoch nicht spitzig, aber von hoch-rother Farbe. Sie führet den Nahmen Beurée (Butter oder Schmaltz-Birn) ihrer Fürtrefflichkeit wegen, ihr Safft ist sehr schmackhafft und Zucker-süß Diese Birn ist die schmaltzhafftigste von allen, und die beste von den Herbst-Birnen.

Beure-gris, wird etwas später reiff, ist gelinder, und noch schmaltzhaffter, als die rothe.

Beure-verd, ist die geringste von dieser Art, ihr Safft ist mehr wässerigt, und nicht so schmackhafft.

Doy-

Doyenne ist Citronen-färbig, groß und recht gut, sehr schmeltzend, und hat einen Zucker-süssen Safft. Sie wird auch genennet, Beure-blanc, Poire de Neige, Bonne-Ente.

Caillat Rosat, ist eine breite Birn, gelb-brauner Farbe, hat ein dichtes Fleisch, und einen Zucker-süssen Rosen-Safft.

Im Monat October.

Misire-Jean-blanc, ist breit-rund, von süssen Safft, aber steinigt.

Misire-Jean-doré, ist der vorigen gleich, jedoch höher von Farbe und Geschmack, aber etwas härter.

Misire-Jean-gris, wird später reiff, als die beyden vorigen, dauret lang, und hat einen sonderbahr-schönen und Zucker-süssen Safft. Sie wird in Franckreich sehr hoch gehalten, hier zu Lande aber ist sie gantz welck, und hat wenig Geschmack. Ich halte davor, wenn sie en Espalier an die Mauer gesetzet würde, solte sie besser bekommen.

Sucre-verd, ist eine ziemlich grosse Birn, und der Verte longue gleich, sehr schmeltzend, und bleibt immer grün, hält sich lange, und ist eine sehr schöne Frucht.

Gergamotte d'Autonne, ist breit, grün und glatt, sehr schmaltzhafft, und verliehret ihre grüne Farbe, wenn sie mürb wird, ist dauerhafft dabey. Ihren Baum muß man en Espalier gegen Morgen oder Abend, en Buisson aber gar keinen davon pflantzen; denn er bekommt solchergestalt nicht, sein Holtz wird gantz räudig, und die Zweige verdorren nacheinander.

Bergamotte-suisse, sowohl diese Birn, als auch ihr Holtz, sind gantz grün und gelb gestrichet: Ist eine breite sehr schmaltzhaffte Birn, die hoch gehalten wird. Sie muß en spalier, wie die vorige gesetzet werden.

Voye aux Prêtres, ist groß, rund und grün, auch ziemlich gut wenn sie zu rechter Zeit gegessen wird, sonst aber wird sie peltzig. Einige nennen sie Poire de Cadet.

Petit Oin, ist uneben und höckerigt gestaltet, ziemlich groß, mehr grün als gelb, sehr schmaltzhafft und wohlschmeckend: Ihr Baum trägt häuffig und offt.

Bezi de la Motte, eine neue Birn, welche hoch gehalten wird, ist mir annoch unbekannt.

Bezy d'Hery, ist ziemlich groß, rund, gelb, und glatt, jedoch besser gebacken oder gekocht, als roh.

Chat-brule, ist etwas lang und spitzig, sehr braun von Farbe und schmeltzend, ihr Safft ist schön. Sie muß bald gegessen werden, sonst wird sie faul, heisset auch, Pucelle de Xaintonge.

Amadotte, ist breit, gelb und glatt; hat einen Biesem-Geschmack, und ist trucken. Sie dauret zwar lang, sie ist aber steinigt.

Lansac ist klein, rund, glatt und gelb: Sie kan dauren biß im Jener, und ist eine schmaltzhaffte Birn, ja der besten eine. Von ihren Zucker-süssen Safft wird sie genannt, Franchipanne d'Autonne.

Im Monat November.

Die Virgolée ist eine der fürtrefflichsten Birnen, welche man im Winter haben kan. Sie ist groß, lang und grün, verändert aber ihre grüne Farbe in gelb, wenn sie zeitig wird; ihr butterhafftes Fleisch ist sehr schmeltzend, jedoch fest daben: Eine überaus schöne Birn. Will man sie aber gut essen, muß sie nicht zu frühzeitig abgebrochen werden, sonst wird sie welck. Ihr Baum kan en Bouisson, oder gegen Morgen und Abend en Espalier gepflantzet werden. Diese Frucht muß man aber auf kein Stroh, Fichten-Bretter oder ander Holtz, so einen Geruch an sich hat, legen; denn sie nimmt davon den Geschmack an. Von dieser Frucht kan nicht zuviel in einem Garten seyn.

Die Ambrette ist grünlich grau: auf sandigen Erdboden wird sie auch zuweilen wohl weißfahl. Sie ist rund u. sehr schmaltzhafft, muß aber nicht zu frühzeitig abgebrochen werden, sonst wird sie welck, u. verdorret. Ist eine gute Winter-Birn.

Mar-

Marquise ist fein groß und grün, im reiff werden wird sie aber gelb: Ihr Stengel ist lang und dünn, hat einen sehr süssen Biesem-Safft. Sie ist eine sehr schmaltzige Birn, und kommt der Epine-d'Hyver nahe.

Epine-d'Hyver, ist fast Ey-rund gestaltet, hat am Stengel eine kleine Wartze, welche denselben etwas dick u. fleischicht macht: Sie ist eine Birn so schmeltzend wie man eine hat; ihr schmaltziges und biesemhafftes Fleisch ist das zarteste von allen Winter-Birnen. Die Epine-Rosate hält man jedoch noch besser, dieweil derselben schmaltziges Fleisch dichter, und auch biesemhaffter ist: diese ist runder als jene, und komt der Ambrette gleich.

Luise-Bonne ist groß und sehr lang, in der Gestalt einer Perl, weiß-fahler Farb, und sehr schmaltzig. Sie hält sich lange, und ist zuletzt besser als im Anfang; denn sie wird nicht zu weich noch peltzig. Ist derowegen eine sehr gute Birn.

Martin-Sec, ist mehr lang als rund, hat eine schöne Farbe, grau mit roth gesprenget, und einen überaus Zuckersüssen Safft. Drey Monat lang bleibt sie gut zu essen, und wird sehr æstimiret: jedoch ist sie zu Zeiten auch steinigt.

Bezy de Quessoy, ist klein und fast rund, gantz braun und schmaltzig; hat einen sehr schönen Safft wie Wein, und ist eine sehr gute Birn.

Im Monat December.

Bezy l'Echasserie, ist ziemlich groß, und fast rund; grün von Farbe, u. gelblicht wenn sie reiff

ist: dauret lang, und ist sehr schmaltzig und biesemhafft auch ihrer Güte wegen rar, denn sie bleibt 3. Monat lang gut. Ehmals ward sie Muscat de Villandry genannt.

Verte longue d'Hyver, ist eine schmeltzende Birn, hat ein sehr fest und schmaltziges Fleisch und schönen Safft: sie dauret über 2. Monat, ist rar, und wird æstimirt. Man nennet sie auch Mouille-bouche, oder Epine longue d'Hyver.

Portail, ist braun-grau und breit, habt ihre Blume sehr tieff sitzen, und der Safft ist biesemhafft: soll sie gut seyn, muß sie gantz spät gegessen werdē.

Saint-Germain, ist fast rund, und am Ende spitzig, ihr schmaltzig Fleisch dick, und der Safft sehr gut und Zucker-süß, sie wird sehr gesucht. Man nennet sie auch Lafare und Arteloire.

Alle diese letzten Birnen so wir genennet haben, können biß zum Mertz- und April-Monat dauren. Nun folgen noch die, welche sich biß zum May-Monat halten, wiewol sie vom December-Monat an schon gut zu essen sind.

Im Monat Januario.

Bon Chrêtien d'Espagne, die fürnehmste von dieser Art; ist lang und groß, auch sehr schön, hellroth von Farbe, ihr Fleisch ist mürb und delicat. Einige nennen sie Bon Chrêtien doré, dieweil sie gantz gelb ist, wenn sie reiff wird.

Bon Chrêtien sanzpepin, ist sehr lang, wird im reiff-werden gelb, ich halte sie vor die beste.

Bon-

Bon-Chrêtien verd, hält sich bis im April und May-Monat, hat häuffigen Safft, und wird gelb, wenn sie reiff ist.

BonChrêtien d'Anglettere, ist gantz schwartz-braun und sehr mürbe; ihr Safft Zucker-süß.

Die grosse Beure d'Hyver, ist lang und dick, etwas weiß-fahl, und sehr schmeltzend, wenn sie reiff ist, sie gleicht der BonChrêtien Birn. Diese wird hoch geschätzt und rar gehalten, dieweil sie für eine Winter-Birn etwas sonderliches an sich hat.

Orange d'Hyver, ist groß und rund, grün, wenn sie auf dem Baum sitzt, wird aber gelb im reiff werden: Sie hat einen Zucker-süssen schönen Safft, und hält sich lang.

Im Monat Februario.

Rousselet d'Hyver, kommt der Rousselet d'Eté fast gleich, ist etwas lang und spitziger am Stengel, auch nicht so hoch von Farbe, wie jene. Ihr Safft ist sehr schön, Zuckersüß, und dem Wein gleich, eine recht gute Frucht.

Die grosse Musc-d'Hyver ist rund und grün, wird beym reiff werden gelb. Ihr Safft ist fürtreflich, sehr schmackhafft wie Biesem: und ob gleich ihr Fleisch ein wenig hart, ist sie dennoch eine recht gute Birn. Einige nennen sie Orange Musquée, oder Piore de Magdelaine.

Bergamotte Bugy, ist eine grosse Birn, fast

rund und spitzig am Stengel, grün-gelber Farbe, schmaltzig und schmeltzend, dauret biß im April. Diese Frucht ist sehr schön, und kan frey, oder auch en Espalier gepflantzet werden. Die Italiäner nennen sie Pera Spina.

Die Colmar habe ich zuletzt gesetzet, dieweil ich nicht eigentlich weiß, zu welcher Zeit sie müsse gegessen werden. Diese Birn ist noch nicht lange bekannt, wird aber sehr æstimiret.

Ich habe von denen Koch-Birnen keine Meldung gethan, dieweil solche zu schlecht sind, ihnen eine Stelle im Garten zu gönnen, man kan sich der meisten, von denen ich allhie genennet habe, sowohl zum Kochen, als Einmachen, auch bedienē.

Wenn ich nun die Birnen unter gewisse Monate gebracht habe, ist darum keine Folge, daß deren einige nicht jezuweilen früher, oder etwas später reiff werden solten, nachdem die Jahrs-Zeit früh oder später einfället: Denn öffters wird man sie das eine Jahr 14. Tage früher, als im andern, essen können. Ferner sind deren welche, so ich unter die drey letzten Monate gesetzet habe, die biß zum Ausgang des May-Monats, andere aber biß am Ende des Aprils dauren können. Ich gedencke allhier keiner eintzigen hiesigen Landes-Birn, nicht darum, als ob ich nicht wüste, daß deren auch ein anderegute Art vorhanden, als die Volckmerische und Herbst-Bergamotte, sondern dieweil solche ohnedem schon bekannt sind.

An-

Anmerckung von denen Birn-Bäumen

Die Birn-Bäume überhaupt haben lieber schwere als leichte Erde, und wachsen besser auf einem fetten als magern Grund und Boden: deñ diese Bäume erfordern viel Nahrung: jedoch ist die Frucht, so auf guten fetten Erdreich gewachsen, zwar sehr safftig, aber nicht so schmackhafft.

Wenn Birn-Bäume gepflantzet werden, muß man so viel möglich, dahin sehen, daß man die, so schmaltzige Frucht tragen, an trockene Oerter stelle, denn hiedurch wird ihr Safft süsser, und die Frucht nicht so steinig seyn. Auch soll man die schmaltzige oder Butter-Birnen auf Quitten-Stämme pfropffen, dieweil dieser Stāme Safft truckener Art denn der andern ist, dadurch wird ihre Schärffe grösten Theils verbessert werden. Hingegen soll man die truckne und kasche Früchte in feuchte Erdreich stellen, diß vermehrt ihren Safft, man kan sie auf allerley Stämme pfropffen, als die da mehr Safft denn die Quitten haben, alsdeñ wird die Frucht vollkomener werden.

Man kan frühzeitig und lange die Butterbirnen haben und geniessen, wenn deren einige, ehe sie recht vollkommen reiff sind, abgebrochen werden, denn dieses befördert, daß sie desto eher zur Zeitigung gelangen, die andern aber, so auf dem Baum bleiben, zeitigen nach und nach.

Die harte und kasche Art Birnen aber, muß auf dem Baum, so lang immer möglich, bleiben, denn

nimmt man sie zu früh ab, werden sie welck, und der Safft trocknet aus, faulen auch dahero bald.

Von Aepffeln.

Die Aepffel werden in diesem Tractat nicht so viel Raum anfüllen, als die Birnen gethan haben; denn ob zwar diese auch schöne Früchte sind, wolt ich deren doch nur wenige in einen Garten pflantzen. Eine gute Birn ist denen Aepffeln allezeit vorzuziehen; und halte ich davor, das sehr viele gleicher Meinung mit mir seyn werden. Zwar wolt ich sie nicht gantz und gar aus meinem Garten verbannen, jedoch aber deren nur einige darein stellen: Und obgleich die Frucht auf allen hochstämmigen Bäumen gut geräth, so ist doch nicht zu läugnen, daß diese auf niedrige Bäume solten besser und grösser wachsen; die ich aber pflantzen würde, sind folgende:

Posse Pomme rouge, (der rothe) ist der frühzeitigste und sehr mürbe. Der Baum trägt häuffig, muß aber gegessen werden, wenn er noch ein wenig hart ist, denn er wird leicht peltzig.

Posse Pomme blanche, (der weisse) ist länglichter und grösser als der vorige: hat mehr Safft, und hält sich länger.

Passe-Pomme d'Autonne, ist ein rarer u. fürtrefflicher Apffel; gleichet dem Passe-Pomme rouge viel, ist jedoch etwas grösser und viel besser, auch inwendig röther. In Holland wird er genannt, Pomme de Jerusalem.

Calville d'Eté, ist aus- und inwendig roth, eine

Art

Art vom Passe-Pomme, ist eine sehr schöne Frucht.

Cousinotte, ist ein kleiner länglichter sehr guter Apffel, säuerlich vom Geschmack. Auf hohen Stamm wächset er sehr gut, und der Baum trägt häuffig.

Rambour blanc, (der weisse) ist dick und breit, und hat guten Safft; muß aber etwas hart gegessen werden, sonst wird er peltzig.

Rambour rouge (der rothe) ist der grösseste unter den Sommer-Apffeln, hält sich 2. biß. 3 Monat. Dieser Apffel lässet sich sehr bald und gleich in Mus zerkochen.

Reinette blanche, (weisse) ist mürbe, hat einẽ gelindern Safft wie die andern seiner Art, dauret aber nicht lang. Diese Reinette ist hier zu Lande besser als die graue, u. wird nicht so leicht welck.

Reinette grise, (graue) ist dicker und fester als die vorigen, u. hält sich länger, ist sehr süß und schmackhafft vom Safft. Man hält diesen vor den besten unter allen Aepffeln.

Pepin d'Angleterre, ist eine Art der Reinette blanche, aber nicht so dick und lang: ist ein sehr schöner Apfel.

Courpandu gris, (graue) man hat hievon die grosse und kleine Art. Sie sind alle beyde sehr gut, und dauren.

Courpandu rouge, (rothe) ist klein, schmackhafft und von guten Safft.

Fenouillet gris, (graue) hat man zweyerley Gattung, grosse und kleine, sind alle beyde gut, und können lange dauren. Man nennet sie auch

Pommes d'Anis, dieweil sie einen biesemhafften Aniß-Geschmack haben.

Fenouillet-blanc, (weisse) ist rar, und hat denselben Geschmack wie die vorigen.

D'Apie, ist von zweyerley Gattung, groß und klein. Sind kleine Aepffel, von gläntzender rother und schöner Farbe, sonderlich an der Seite, wo die Sonne sie bescheinet, dauren lang, und sind immer voll Safft, werden auch sehr æstimiret.

Die Aepffel-Bäume erfordern ein Erdreich so weder zu fett, noch zu mager sey. Morastige Erde ist ihnen zuwider, weil sie zu feucht ist, und ersterben bald darinn.

Von Pfirschen und Abricosen.

Die Pfirsche ist eine von den schönsten und delicatesten Früchten mit, welche man im Garten hegen und warten kan. Man kan derselben geniessẽ vom Ende des Monats Junii an, biß zu Ausgang des Octobers. Die frühzeitige davon ist die Avant-Pesche, sie ist weiß und klein, und ihr Safft sehr Zucker-süß. Ihr Baum trägt häuffig, und die Ameisen setzen demselben starck zu.

Pesche de Troye, kommt ein wenig später, sie ist grösser und röther als die vorige, auch schmackhaffter und besser von Safft.

Magdeleine blanche, (weisse) wächset um weit grösser als die beyden vorigen. Sie ist rund, hat aber keine sonderliche Farbe: Eine sehr gute Pfirsche, weil sie voll Saffts ist. Noch ist eine andere von dieser Art, die heist man Magdelaine musquée, welche noch besser und rarer ist.

Mag-

Magdeleine rouge, (rothe) ist ein wenig kleiner als die weisse. Der Baum trägt häuffig, und die Frucht ist sehr delicat.

Moigonue, eine Art der ersten Magdeleine' ist mehr breit als rund, ziemlich groß, aus- und inwendig hoch von Farbe; Sie hat viel Safft, und ist schmackhafft. Eine überaus gute Pfirsche.

Pavy-blanc (weisse) hat einen schönen biesemhafften Geschmack. Ich setze allhie nur diese eintzige von der Gattung, welche Pavy genannt werden, deñ ich halte sie weit geringer wie die andern Pfirschen, dieweil sie nicht gern reiff werden, keiben so guten Geschmack, und weniger Safft hanen. Es ist bekannt, daß so viel Arten Pavys sind, als man Gattungen von Pfirschen hat, und eine jegliche Pfirschen ihres gleiche Pavy auch habe: An den Steinen oder Kernen unterscheidet man sie: denn die Pfirschen lässet ihren Stein fahren, die Pavy aber nicht: überdiß sind die Pavys länglichter, und nicht so rund als die Pfirschen, auch befindet sich an jenen die eine Seite oder Helffte ihrer Frucht höher und grösser gewachsen, als die andere. Die, von welcher wir allhie reden, ist die Pavy-Magdelaine, Die rothe und gelbe sind zu gleicher Zeit reiff.

Chevreuse, ist länglich, ziemlich groß und sehr schön röthlich, hat einen sehr süssen und delicaten Safft.

Bourdin, ist gantz rund, sehr fleischicht, ziemlich roth dabey, und von mittelmäßiger Grösse. Sie wird

wird unter die besten Pfirschen gerechnet, und ihr Baum träget häuffig.

Pesche violette hâtive, (frühzeitige) ist mehr lang als rund, sehr zerschmeltzend, und hat einen Wein-Geschmack: ihr Baum träget reichlich, die Frucht ist glatt und nicht wollig, und gar schön.

Pesche violette tardive, (späte) ist grösser wie die vorige, und einen guten Geschmack, wenn der Herbst trucken ist. Ich bilde mir nicht ein, daß sie hier zu Lande gut gerathen werden; denn in Franckreich muß sie an der Seite gegen Mittag gesetzet werden, wenn sie gut und reiff seyn soll.

Admirable, sowohl wegen ihrer Güte und Schönheit, als auch ihrer Grösse wegen also genennet: ist fast rund, roth, und sehr schmeltzend; wird sehr werth gehalten.

Pourpree, ist dick und rund braun-rother Farbe, und rauh dabey: der Baum trägt häuffig, und ist eine der besten Frucht, wird aber etwas spat reif.

Persique, ist sehr groß und fast rund, jedoch ein wenig spitzig an den Enden, und offt an einigen Stellen höckerigt. Ihr Fleisch ist sehr schmackhafft und safftig, wird sehr æstimiret.

Belle garde, ist rund und dick; hat von innen und aussen nicht viel rothes. Sie ist sehr gut, wird aber hier zu Lande ein wenig spät reiff.

Rossane, aus- und inwendig gelb, ist lang und dick, ihr Fleisch ist ein wenig trocken. Sie ist eine von denẽ, die am spätsten reiff werden; drum muß man hier zu Lande nicht viel davon haben: eben

so wenig als alle andere, die spät kommen, weil sie schwerlich reiff werden.

Die Pfirsch-Bäume überhaupt wachsen gerne in gelinder und leichter Erde; besser an truckenen als feuchten Oertern. Man muß sie an Mauren oder Plancken stellen. Von der besten Art müssen einige an drey verschiedene Stellen nach der Sonnen Lauff gepflantzet werden, damit sie nacheinander reiffen mögen. Wenige soll man nur Abendwärts setzen, denn sie gedeyen daselbst nicht so gut als gegen Morgen, wofern es nicht eine gute Mauer ist.

Von denen Abricosen werde ich nicht absonderlich handeln, denn man hat deren nicht mehr als 3. oder viererley Gattungen, und erfordern einerley Wartung mit den Pfirschen.

Von Pflaumen.

Die Pflaumen werden bey jetzigen Zeiten auch sehr gesucht, so wohl zum backen als einmachen, wie auch roh zu essen. Die auserlesensten sind folgende;

Damas noir hâtive, (schwartze frühzeitige) hat gelblicht Fleisch, sondert sich von ihren Kern oder Stein, und ist eine der besten Pflaumen.

Damas rouge, (rothe) ist rund und klein, läst den Stein fahren.

Damas blanc, (weisse) ist auch rund.

Damas violet, (danckel blaue) ist dicker und länger als die beyden vorigen: Lässet ebenfalls den Stein fahren.

Damas jaune, (gelbe) ist roth gesprenget, lässet den

den Stein fahren, und ist eine der besten und rare- sten Pflaumen.

Abricot, ist weiß, dick, und rund, eines sehr gu- ten Geschmacks, der besten eine. Noch hat man die gelbe dieser Art, die ist trockener, und nicht so gut. Wie auch die rothe, die ist besser und grösser.

Roche-Courbon ist dick und rund, auch sehr schön, scheidet sich aber nicht vom Stein.

Diaprée violette, (dunckel-blaue) ist lang, und lässet den Stein fahren. Die weisse von die- ser Art ist groß und grünlicht. Die gelbe ist eine sehr schöne Pflaume, und wird sehr æstimiret.

Mirabelle, ist eine kleine weisse Pflaume, unter- weilen roth gesprenget, sie hat einen sehr angeneh- men Biesem-Geschmack, und lässet den Stein fahren. Man hat hievon die grosse und kleine, sind beyde gleich gut, und werden zum Einmachen sehr gesucht.

Perdrigon blanc, (weisse) ist dick und läng- licht, lässet den Stein fahren: ist eingemacht und roh sehr schön.

Perdrigon violet, (dunckel-blaue) hat ein fe- stes Fleisch und Zucker-süssen anmuthigen Safft. Ist jederzeit gesuchet, und hoch gehalten worden, so wohl eingemacht, als roh.

Perdrigon noir, (schwartze) ist die kleineste, hat einẽ gutẽ Geschmack, sitzt fest am Stein, u. ist rar.

Imperiale, ist roth, dick und lang, eine fürtreffli- che Pflaume. Man hat davon die weisse und schwartze, beyde scheiden sich schön von Kern ab.

Royale, ist dick und rund, schön hell-roth von

Far-

Farbe, und hat einen recht guten Geschmack, und einen langen Stengel.

Maugerou, ist rund, dunckel-blau und dick, lässet den Stein fahren und wird sehr æstimirt.

Reine-Claude ist grün und rund, jedoch etwas breit dabey: Sie hat ein dichtes Fleisch, lässet den Stein, und ist eine der allerbesten Pflaumen.

St. Catherine, ist weiß und dick, mehr breit als rund, hat einen schönen Geschmack, süß wie Zucker, und wird gesuchet.

Damas viollette tardive, (späte) ist eine sehr gute Pflaume. Man hat noch die rothe und schwartze, sind alle drey späte, und vom fürtrefflichen Geschmack, und sind rar.

Die Pflaumen überhaupt erfordern einen gelinden und sandigten Erdboden, stehen lieber trucken als feucht. Sie wachsen alle wohl en Buisson jedoch muß man einige der besten en Espalier, gegen Morgen und Abend, auch wenige gegen Mittag setzen, auf daß man, wie andere Früchte, desto länger welche davon haben möge.

Die Kirschen-Bäume wollen fast eben wie die Pflaumen gewartet seyn. En Espalier setzt man deren keine, ausgenommen die Früh-Kirschen.

Beschluß dieses Tractats.

Die übrigen Früchte übergehe ich alle mit Stillschweigen; als das sind, Himbeeren, Johannesbeeren rc. Wer davon mehr zu wissen begehrt, kan sich in andern davon handelnden Garten-Büchern, zur Gnüge Raths erholen.

Ich

Ich halte vor unnöthig, hievon noch zu gedencken, was vor Nutzen die Bäume schaffen, wenn sie beschnitten sind; die Erfahrung zeiget dieses selbst; denn ausserdem, daß sie solchergestalt den Gärten um so mehr Zierrath geben, ist ihre Frucht um weit besser, und, des Vergnügens nicht zu gedencken, daß man dieselben könne wachsen sehen, sind sie alsdenn denen Sturm-Winden nicht so sehr exponirt.

Ich hätte zwar wohl in diesem Tractat von vielen Sachen weitläuffiger handeln können; indem die Baum-Zucht zubeschreiben, eine solche Materie ist, wobey der, so gerne viel und weitläuftig zu schreiben Lust hat, schon seine Feder exerciren kan. Aber ich habe mir nur vorgenommen gehabt, dasjenige zu berühren, was da andere, so von Baumen irgend geschrieben, aus der Acht gelassen haben; dieses vermeine ich demnach, daß es geschehen, nicht minder alles dasjenige mit wenigen gesaget sey, was da erfordert werden könne, einen Baum nützlich zu beschneiden, als welches das vornehmste bey der rechten und guten Baum-Zucht ist.

Von Zubereitung eines Blumen-Gärtleins.

Das erste Capitel.

Von der Lustbarkeit, Lager, Anrichtung und Abtheilung eines Blumen-Gärtleins.

Es mag auf vornehmer Herren Meyereyen kaum etwas holdseligers und lustigers gefunden werden, als die schönen Blumen-Gärtlein, dann hierinnen haben nicht allein die Herrn, denen das Gut eigenthümlich zustehet, samt ihrem Frauenzimmer, ihre sonderbare Lust und Ergötzlichkeit, sondern auch zugleich die holdseeligen Honig-Vögelein, Immen oder Bienen.

Dann wiewohl es eine annehmlich und Lust-erweckende Sache ist, wann man aus seinem

Zimmer in das weite Feld sehen, und allda viel herrliche und schön-erbauete Aecker und Gründe, so manche lieblich-grüne Matten, Förste und Wälder in Augenschein nehmen kan; so ist es doch weit anmuthiger, wann ein Haus-Vatter selbst in sein ihm zuständiges Gärtlein sich kan verführen, die künstlich-eingerichtete Beetlein samt ihren lieblichen Umzäunungen von Lavendel, Roßmarin und dergleichen schöne Kräutlein gemachet, in demselben kan ansehen, und die lieblichste Music der viererley Arten Vögel anhören, welche den gantzen Tag über mit ihren holdseelig-natürlichen Stimmlein auf den Bäumlein und Kräutern sitzen und singen; über das auch vielerley wolriechender Blümlein anmuthigen Geruch, wann er des Morgens frühe, sobald die goldstrahlende Sonnne mit ihrem preißwürdig-hellen Glantz herfür kommt, und über den allenthalben beperleten Morgenthau scheinet, um sich haben, und die Freud-erweckende Music der holdseeligen Bienlein hören und sehen kan, indem selbige Hauffenweiß herzu fliegen, und ihre Nahrung von den Blümlein suchen, sich darauf setzen, die gantze weite und breite Lufft mit ihrem erfreulichen Gesang erfüllen, und ohne einige Verletz-oder Beschädigung der daselbst befindlichen Kräuter, der geruchreichen Roßmarin, Thimaon, Melissen, Majoran, Cypressen, und dergleichen lieblichriechenden Gesträus sich ergötzen.

Man

Man soll aber das Blumen-oder Wurtz-Gärtlein, nahe an den Kuchen-Garten setzen, und mit einer zierlichen Galerie, oder weiten Spatzier-Gang, samt einem selbst wachsenden Haag unterscheiden, auch noch überdiß mit dreyen Eingängen versehen.

Der Boden und die Wartung desselben, soll eben so gut seyn, als des Kuchen-Gartens. Mit Jasmin, Roßmarin, Buchsbaum, Wachholder, Cypreß, Sevenbaum, Ceder und Rosen-Stauden, auch andern sonderbaren Kräuter-Gewächsen soll man das Blumen-Gärtlein rings um besetzen, doch also und dergestalt, daß man solche sämtlich vorher habe aufpflantzen, und ein jedes nach seiner Art und Natur beschneiden oder behauen habe lassen, um hernach erst ordentlich nach einander an Wachholder-oder Widenholtz-Stangen selbige zu binden und Bogen-weiß aufzuziehen.

Die Wege oder Spatzier-Gänge solle man entweder mit reinem und kleinem Sand, oder mit Geröhr von gehauenen Steinen beschütten, oder aber mit Quater-Steinen und wohlgebrannten Ziegel-Steinen, oder sonst anderm Steinwerck, daraus man die Stiegen zu machen pfleget, belegen, und gantz gleich mit einem Schlegel schlagen und eben lassen.

Solche Blumen-Gärtlein muß man auch mit einem sechs Schuh breiten Spatzier-Gang in zwey gleiche Theil abtheilen, und die eine Seiten

ten mit allerley Blumenwerck zu Sträußlein oder Kräntzlein besetzen. Solche sind die Mertzen-Violen, schöne gesprenkelde wolriechende Nägelein, Indianischen Blumen, rothe Graß-Blümlein, Maßlieben, gelbe und weiße Violen, die Ringel-Blumen, Majen-Blumen, blaue Lilien, Agley, Sammet-Blumen, Kuchenschelle, gelbe Hornungs-Blumen, Beysuß, Gilgen, und andere dergleichen mehr Blumen tragende Kräutlein. Solches Gärtlein aber möchte wohl daß Sträußlein-oder Kräntzleins-Gärtlein genennet werden.

In den andern Theil soll man allerhand wohlriechende Kräuter setzen, oder welche keine Blumen tragen, oder aber Blumen haben, aber doch vor sich selbst nicht, sondern mit dem gantzen Kraut müssen zum Sträußlein genommen werden; als da ist Stabwurtz, Wermuth, Krottendill, Roßmarin, Jasmin, Majoran, Balsam Müntz, Poley, unser Frauen Müntz, oder Frauen-Kraut, Hissop, Lavendel, Basilien, Salbey, Garten-Hissop, Raute, Reinfarn, Thimian, Camillen, uud Wolgemuth, Katzenmüntz, Melissenkraut, Dillen, Scharlach, Andorn, und mehr andere wohlriechende Kräuter.

Solche wolriechende Kräuter aber, aus denen man Sträußlein oder Kräntzlein zu machen pfleget; soll man theils in viereckigte Bettlein, welche weder grösser noch breiter seyn müssen, als die andern im Kraut-Garten, theis in andere

dere Bettlein oder Irr-Gärtlein, welche man Dädalos nennet, setzen lassen, weil sie alsdann viel lustiger und holdseeliger anzusehen sind. Wiewol aber der mehrere Theil solcher itzt-gemeldter Kräuter von sich selbst ohne einige Arbeit oder Zielung pflegen zuwachsen, insonderheit aber die Kräntzlein- oder Sträußleins-Kräuter, jedoch soll man diejenigen welche insonderheit müssen gezielet werden, nicht anders säen oder pflantzen, versetzen, sammlen und halten, als sonsten die andern Kuchen-Kräuter; aber doch also, daß man gleichwohl Acht habe auf eines jeden Art und Natur, worvon anitzo mit mehrern, und von den vornehmsten in Specie und insonderheit solle gehandelt werden.

Das zweyte Capitel.

Von einem jeden Strauß-Kräutlein insonderheit, und zwar Anfangs von den Mertzen-Violen, weissen, gelben und rothen Nägel Violen, Maßlieben, Sammet-Blumen und Agley.

Das gantze Mertzen-Violen-Kraut, so wohl gefüllt als ungefüllt, soll man jederzeit in ein wohlgemistetes, und eines Schuhs tief gegrabenes Erdreich von Anfangs des Mertzens setzen und pflantzen. Will man aber dasselbige säen, so mag man es im Herbst oder Frühling thun. Man soll aber die Violetten

letten nicht auf einerley Stelle säen oder pflantzen, dann sie tragen sonst gelbe unriechende Blumen. Win man Violen allerley Farben, als weiß, blau, gelb und geschattieret haben, so soll man von einer jeden Gattung den Saamen nehmen, und in ein Lümplein binden, auch hernach in ein fett Erdreich setzen.

Die Violen solle man frühe vor der Sonnen Aufgang, wann kein Regenwetter ist, brechen, oder brechen lassen, wo man anders will, daß sie ihre Krafft behalten und wolriechend bleiben sollen. Wann man diese Blümlein über die Stirn schlägt, so lindern sie den Haupt- oder Kopff-Schmertzen, sonderlich wann selbiger von allzu vielem Trincken entstanden, sie verschaffen auch, daß man gut und ruhig schlaffen kan. Aus den Violen macht man Safft und Conserven, sind beyde vor den Husten, die Entzündung der Lungen, item für das Seitenstechen und Fieber sehr gut. Wann jemand Hirn-wund geschlagen worden, so nehme er zerstossne Violen Blümlein in einer Brühe ein, und trincke etliche Tage davon, so wird er nicht Wahnsinnig, und schlägt sonst kein schädlicher Unfall darzu.

Weisse, gelbe, und purpurfarbe Negel-Violen, wollen auf gleiche Weise und Art gezielet und gehalten seyn, wie die Mertzen-Violen, wachsen viel lieber am alten Gemäuer und alten verfallenen Gebäuen, als in den Gärten, sonder-

lich aber die gelben; sehen vielmehr einem Stäudlein, als einem Kraut gleich, haben einen harten Stengel mit vielen Zincken. Ihr Saamen zu Pulver gestossen, und mit weissem Wein getruncken: ist eine vortreffliche Artzney, die monathliche Zeit der Frauen zutreiben; dadurch wird auch die Geburt in Kinds-Nöthen befördert.

Die Maßlieben darff man nicht säen, sie werden aber eben auf solche Art wie die blauen Violen gepflantzet. Wann die Maßlieben mit St. Johannes-Kraut zerstossen werden, so kan man dardurch die Kröpffe am Hals zertheilen. Ein Pflaster daraus gemacht, ist eine vortreffliche Artzney wider die Lähme. Wann einer inwendig in der Brust eine frische Wunde bekommt, daß man mit keinem Meissel zur Wunde kommen kan, so kan man nichts bessers appliciren, als zerstoßne Maslieben, und die Brühe davon trincken.

Die Sammet-Blumen erlustigen viel ehe die Personen mit ihrer schönen ansehnlichen Gestalt oder Farben, als mit dem Geruch, dann sie riechen gar nicht. Wer sie aber im Garten will haben, der solle sie in sandigt- und dörre Oerter pflantzen Die Blumen gesotten und die Brühe darvon getruncken, stillet die rothe Ruhr, den übrigen Weiber-Fluß, und das Blut-Auswerffen, sonderlich aber wann eine Ader in der Lungen oder in der Brust gesprenget worden.

Wann man die Blůmlein von diesem Kraut in Wasser oder weissen Wein eine Stunde leget, so machen sie selbigem eine schǒne rothe Farbe, damit kan man die Personen, welche das Fieber haben, und sich des Weins nicht kǒnnen enthalten, betrůgen.

Die gefůllt und ungefůllte Agley, begehret feistes und wolgebauetes Erdreich. Die gemeiniglich purpur braune Blumen sehen fast aus wie die Rittersporen; wann sie mit Weitzen-Meel vermischet werden, so geben sie ein herrlich Pflaster wider die bǒse Rǎude, und sonst allerley Krǎtze.

Das dritte Capitel.

Von Nǎgel-Blumen oder Graß-Blumen, Indianischen Nǎgelein und Topff-Nǎgelein. Item von Winter-Violen, Bocksbart, Marietten, Majen-Blůmlein, See-Blůmlein, Hyacinten und Narcissen.

Die Indianischen Nǎgelein sǎet man gar selten, dann man pfleget sie gemeiniglich entweder von der Wurtzel, oder von jungen Schǒßlein zu zielen Die Wurtzel soll man im Anfang des Herbsts in Scherben, mit gutem feistem Erdreich zugefůllet, setzen, damit man sie im Winter zudecken und vor Frost und Kǎlte behalten kǒnne. Im Sommer, ehe das gantze

gantze Kraut in Schößlein stößt, soll man etliche junge Zweiglein unten bey der Wurtzel ausreissen, um viel andere junge Pfläntzlein und Gärtlein daraus zu zeugen.

Die Nägel Blume bekommt den Geruch der frembden Wurtz-Nägelein, wann man zerstoßne Nägelein um die Wurtzel herum einscharren lässet. Dieses Kraut bringet schöne, breite wolriechende Blumen, wann man den Stock zum öftermal ablauben und den Grund umhauen lässet, auch darzu öffters mit Wasser begiesset. Solche schöne Nägel-Blumen werden in Franckreich provincialische Nägel-Stöcke genennet, von dem Ländlein, in welchem man sie also zu zielen pfleget. Die andern, deren Blumen nicht so breit, noch so wolriechend sind, werden schlechthin rothe Nägelein genennet.

Die schöne gefüllte und breite provincialische Nägel-Blumen, wie auch ihre Wurtzeln, sind eine sonderbahre Artzney wider die Pest; dannenhero thut man wohl, wann man sich zur Pest-Zeit mit Conserven-Zucker und einem köstlichen Eßig aus diesen Blumen gemachet, versiehet, und beyde wider die böse Lufft gebrauchet.

Wiewol die Indianischen Nägelein kein Erdreich abschlagen noch versagen, wo man sie aber in einen guten feisten Grund setzen, und von jungen Schößlingen zielen, oder sonst im Anfang des Heumonaths säen lässet, so wachsen sie

dermassen in die Höhe, daß sie gleichsam zu einem Bäumlein werden, und viel Aestlein oder Zincken, gleich als ein gemeiner Baum, oder eine ziemliche hohe Staude, bekommen, tragen auch also ihre langwierige Blume bis in den Winter hinein.

Diejenigen, welche ihrer Gesundheit pflegen wollen, sollen diese Blume nicht gerne riechen, dann sie verursachet Haupt- oder Kopf-Schmertzen, giebt Ursache zum Schwindel und der fallenden Sucht, u. d. g.

Man befindet aus täglicher Erfahrung, daß diese Blume böse gifftige Lufft verschaffe. Die Medici wollen auch nicht zugeben, daß man blühende Indianische Nägelein zur Zeit der Pest in den Häusern habe, dann die Blume ist gantz gifftig, und am Temperament dem Schirling nicht ungleich; solches erkennet man an dem selbst- und üblem Geruch des Krauts selbst.

Wilde Nägel-Blumen, sowol die weissen, als auch die rothfärbigen, wachsen zwar allenthalben im freyen Felde, und hin und her am Wege, aber doch kan und mag man sie auch im Garten pflantzen, dann so man sie offt und viel versetzet, so bekommen sie doppelt-gefüllte Blumen. Der Saamen, die Blumen, und so gar das gantze Kraut, dienen sämtlich wol wider die Scorpions-Stiche. Sie sind auch dißfalls dermassen kräfftig, daß wann man das gantze Kraut allein dem Scorpion fürwirfft, soll es ihm

seine gifftige Krafft benehmen. Der Saame zweyer Quintlein schwer eingenommen, purgiret die hitzige Gallen, Cholerische Feuchtigkeit, und führet dieselbe aus.

Das Feder-oder Bisem-Nägelein gefüllt und ungefüllt, wird das Pfingst-Nägelein genennet, weil es um Pfingsten zu blühen pfleget, wird durch die Zertheilung der Stöcke im Früh-Jahr gemehret.

Allerley Arten und Farben gefüllte Nägelein werden abgetheilet in Saamen und Scherben-Nägelein; denen Scherben-oder Topff-Nägelein haben die Holländer, damit sie zu erkennen seyen, gewisse Namen gegeben. Als da sind:

Der Admiral von Holland.
Der Vice-Admiral.
Der rothe Priester.
Der weisse Priester.
Der Türckische Kayser.
Die Sonne.
Der Cyrus.
Der schwartze Imperial.
Der weiße Graf.
Der weiße Schwahn.
Der Morgenstern.

Der

Der Cron Fendrich.
Der Bischoff von Utrecht.
Das Wunderwerck.
Der Hertzog oder König von Arragonien.
Die Böhmische Crone.
Die Römische Crone.
Der König von Engeland.
Der Cojeman.
Der Rudolphus.
Duc d' Alenson.
Der Coleriacker.
Der Persianer.
Der Hertzog von Florentz.
Der Steinhamer.
Der General=Lieutenant.
Der neue Grotius.
Die Belveder.
Die rothe Kayserin.
La belle du Monde.
Der Goliath.
Das rothe Gewürtz=Nägelein.
Der Pharisäer.
Der Darius.
Der König Alphonsus.
Der Bischoff von Cölln.
Der Wigantz.
Die Galatea.
Der Lusthof.
Der Zeit=Verkürtzer.
Der Wachtmeister.

Der Graf Florus.
Der Kaysershof.
Der Grand-Major.
Der König in Franckreich.
Die Königin.
Der Römische Kayser.
Die Kayserin.
Der Jäger.
Der Holländische Löw.
Der junge Held.
Der stoltze Hannibal.
Der Burggraf.
Der Graf Wilhelm.
Der Graßhan.
Der grosse Romaner.
Der Dauphin.
Die Amour.
Der König in Pohlen.
Die Kayserliche Prinzeßin.
Der paragon Brüner.
Die Margenia.
Die grosse Madam.
Die Rosa Major.
Der Schäfer Myrtillus.
Die kleine Prinzeßin.
Die drey Lilien von Franckreich.
Paragon Aletto.
Der Groß-Vezier.
Die Plumage.
Der Absolon.

Der Phönig.
Die Herzogin von Braband.
Der Coridon.
Die weisse Fama.
Der Printz Heinrich.
Die Königin in Schweden.
Der Printz Ruprecht.
Der Großmeister.
Der Groß-Türck.
Die Schencken-Schantz.

Noch mehr andere Nägelein von vielerley Arten werden gefunden. Und zwar aus Zusammenfügung der unterschiedenen Grösse und Farben, sind beydes durch die Natur und Kunst so vielerley Arten Topff-Nägelein entstanden, daß, wie erst vernommen, die Niederländischen Gärtner, wie auch die Frantzösische, welche sonderlich sich hierauf befliessen, veranlasset worden, diesen Blumen, eben wie den Tulipen, besondere Namen zu geben, dabey man ohngefehr ein Sorte von der andern unterscheiden möchte. Nach dem Alphabet werden folgende gefunden:

Achat Oriental.
Admiral Colbinger.
Admiral Comar.
Admiral von Seeland.
Admiral Suche.
Admiral Tromp.
Alexander Magnus.
Altesse.
Amarille.
Amelia.
Anglese.
Argenis.

Belle

Belle belle.
Belle Catharine.
Belle Clorinde.
Belle Helene.
Belle Madame.
Belle Margarite.
Belle Princesse.
Belle Susanne.
Belmüller.
Belresteau.
Bullion.
Buchbinder.
Cardinal
Dedo Nulli.
Clarabelle.
Culumbin.
Constantzer Mars.
Concordia.
Cölnische.
Demelie.
Don Cordua.
Diana.
Englische Flagge.
Englische Morlyon.
Englische Rose.
Flämische Magd.
Florabella.
Frantze Merveille.
General von Holland.
General Wigans.
Generalißimus.
Glorieuse.
Graf Floris
Graf von Holland.
Graf von Mansfeld.
Grotius.
Güldenstück.
Hannibal.
Hautvester.
Hercules.
Hesse, grosser Hesse.
Heydekamp.
Holländer.
Hugenot.
Jaspis.
Jacobs-Blum.
Impirial.
Incarnat.
Isabella.
Jubel von Holland.
Jupiter.
Kago.
Kayser-Cron.
Koch.
König.
Kronbeck.
Latrepoautze.
Madame Leonora.
Leopoldus.
Lusthof von Holland.

Lütti-

Lüttiger.
Mahomet.
Marcus Aurelius.
Mazarini.
Melander.
Melveille du Monde.
Morlyon von dem Haag.
Morlyon Nacve.
Müllerin.
Nassauer.
Neue Fama.
Neuer Signor.
Noblesse.
Orange von Clarmont.
Orange geflammt.
Orange Pantir.
Orange Presen t.
Pallas.
Patientia.
Perle.
Perlenfarbe.
Petit Jean.
Philoclea.
Piccolomini.
Printz vcn Conde.
Printzen Jagd.
Princesse Amelia.
Prinzeßin.
Purpur Wigams.
Pusche Rose.
Rose.
Rosabella.
Rosa Major.
Rosalina.
Samtroth.
Sarenthaler.
Scholler.
Schöner Absolon.
Schwartz Imperial.
Scipio Africanus.
Sol.
Steinheimer.
Sylvester.
Trauriger Mars.
Türckischer Kayser.
Türckische Kayserin.
Venetianer.
Venus.
Viceroy.
Victoria.
Ulmer Königin.
Walther.
Weisse Frühzeitige.
Weiser Graf.
Weisser Hirsch.
Weisser König.
Weisser Rabe.
Weisse Rose.

Weisser Schwahn. Wittenberger.
Wetterthan. Zarnecki.

Die Nägelein, so vom Saamen gesäet werden, werden offtmals wol so schön, als die andern, und und komen endlich alle vom Saamen her: Sie werden anfangs im Stier nach dem ersten Viertel, item im Steinbock oder Löwen gesäet, in einem wohlgedüngtem Grund; wann sie eines Fingers lang erwachsen, so versetzet man sie etwan um Bartholomäi oder Jacobi im vollem Licht, welche Versetzung nach abgegangenem Winter, wann sie sich wieder erholet haben, noch einmal aber etwas weiter von einander geschehen muß, etwan um Georgen Tage, da man dann hernach allerhand Farben, und schön gefüllte Nägelein erlangen und überkommen wird. Die fertigste Art allerhand Topff-Nägelein zu vermehren, ist durch das Sencken oder Ablegen, und Geschicht folgender Gestalt: Im April oder May um den Vollmond, erwehle man an einem alten Stock einen starcken Nebenschoß, welcher noch keinen Blumen-Stengel gerieben, reisse ihme behend die zwey untersten Blätter bey der Erden hinweg, so bleibet der Gelenck oder der Wirbel bloß. Zunechst über demselben Wirbel spalte man mit einem scharffen Federmesser den Stengel bis in die Mitten, fahre mit dem Schnitt also aufwerts bis durch den nächsten andern Wirbel hindurch, und lege ein Reiselein oder dürres Nägelein-

Blat darzwischen: lüffte alsdann das nächste Erdreich im Topff oder im Lande, und drücke das abgespaltene Ende mächlich darein, und zwar vom Stock abwerts, jedoch also, daß es nicht abreisse; im Fall auch der Schoß sehr starck, so stecke man ein Häcklein darzu, bedecke es folgends mit der Erde, und lasse es also zween Monat, oder auch bis auf den Herbst (etliche lassen sie den folgenden Winter durch, bis auf den Frühling) stehen. Als dann im Vollmond scharre man die Erde oben etwas hinweg, und schneide mit einem starcken Messer das überbliebene Theil, dardurch der Säugling bisher die Mutter-Nahrung gesogen, auch hinweg: hebe ihn hierauf heraus, so wird man sehen, daß er nunmehr eigne Wurtzeln gesetzet, und pflantze ihn endlich auf ein ander Gefäß. Dergleichen Säuglinge kan man von einem Socke etliche ziehen, und also in kurtzer Zeit zu einer grossen Menge schöner Scherben- oder Topf-Nagelein gelangen; jedoch wollen die gar alten Stöcke endlich nicht zu gute Säuglinge mehr geben, als die mittelmäßige.

Damit diese Blumen schön groß werden, muß man sie unterweilen mit Wasser, darinnen Geblüt zerlassen, begiessen, öffters oben frischen Grund geben, und nicht zu viel Knöpffe lassen. Die Scherbe-Nägelein müssen auch bisweilen versetzet werden, welches dann besser ist, nachdem sie verblühet haben, damit sie sich im fri-

schen Grund vor dem Winter wieder erholen mögen. Im Winter müssen sie vor Kält und vor den Mäusen wohl verwahrt, auch unterweilen bey warmer Zeit ihnen Lufft gegeben werden. Man muß sie auch im Frühling allgemach des Luffts gewöhnen lassen, und dem Mertzen-Sturm nicht gar zu wohl trauen.

Die Sammlung des Saamens betreffend, ist dabey auf viererley Achtung zu geben: 1. Ist es besser, daß diejenigen Stöcke, welche Saamen tragen sollen, in ihrem ersten Lande, ohne vieles Versetzen, stehen bleiben. 2. Erwähle man zum Saamen keine einfache, sondern die gefüllte Weiße, und nächst denen die gefüllte Leibfarbene, als welche beyde Arten nachmahls in der Aussatt an Farben zum meisten sich verändern. 3. Schneide man die meisten Schoß hinweg, und lasse jedem Stock nur einige Haupt-Stengel, und an denselben lasse man nur die zwo untersten Blumen, die obersten alle schneidet weg, so wird der Saame desto vollkommener. 4. Wenn der Saame recht reiff, so nehme man ihn ab, und zwar im Vollmond.

Wir müssen aber einmahl die Nägelein verlassen, und uns zu andern Blumen verfügen. Die Winter-Violen haben grosse schwärtzlichte zerkerbte und breite Blätter, tragen weisse und leibfarbe Blumen, sind sonst in allen Dingen gestaltet wie die Nägelein.

Bocksbart will einen feisten und nassen Grund haben, soll er anderst schöne gefüllte und vollkommene Blumen tragen. Die Blume thut sich auf mit Aufgang der Sonnen, und gehet wieder zu im Mittage. Wann dieses Gewächs in die Blumen steiget, so machet man von Letten und Stäbeln ein Geländer um das Bett, damit sie der Wind nicht umwerffe zum Nachtheil des Saamens, welcher mit sonderbahrer Behutsamkeit muß abgenommen werden, wegen seiner Flüchtigkeit. Derohalben so bald die Blume aufgehet, und sich breitet, so fasse man mit den Spitzen der Finger die Bärte, und sammle sie in einen Topff, auch muß man um selbige Zeit etliche mahl des Tages darnach sehen damit nichts verfliege, wie ingleichen auch keinen Regen oder Feuchte zum Saamen kommen lassen.

Wann nun die Wurtzeln starck und groß werden, so können sie in der Küche gebrauchet werden, sonderlich auf zweyerley Art. Erstlich vor sich selbst, also daß man sie säubere, Fingers-lang spalte, abkoche, die Haut abziehe, und mit Saltz, Butter und Gewürtz abmache; darnach daß man sie an Hüner, Lamm-Fleisch, Hecht und andere Speisen, denen sie einen guten Geschmack geben, koche.

Maritten oder Violæ Matronales genannt, seynd ihrer schönen Blumen halber werth, daß man sie in feist und wohlerbauet Erdreich säe.

Aus den Blumen machet man ein Gurgel-Wasser, die Entzündung und Mund-Blattern damit zu waschen.

Die Majen-Blümlein wachsen zwar in schattichten dicken Wäldern; jedoch sind sie wol werth, daß man sie auch im Garten ziele und pflantze, und solches um der holdseeligen Schneeweissen und wohlriechenden, den Gilgen fast gleichen Blüm lein, darzu auch ihrer sonderbaren Würckung halber. Dann die Majen-Blümlein in gutem starcken Wein distilliret, bringen den Personen, welche der Schlag getroffen, die verlegene Sprache wieder. Dieses Wasser bekommt auch wohl den Gelehmten, Podagrisch- und zur Ohnmacht geneigten.

Die weisse und auch gelbe See-Blumen begehren wässerig und mösigte Oerter, dannenhero siehet man sie auch in Teiche und Weyherrn, Seen und Pfützen wachsen. Der weissen See-Blumen Wurtzeln in rothen groben Weingesotten und getruncken, stillen die rothe überflüssige Weiber-Flüsse. Die Wurtzel, die Blum und der Saamen entweders gesotten, oder Conserven-Zucker daraus gemacht, ist sehr köstlich, den natürlichen Schlaff zu bringen; es erhält die Personen keusch und züchtig.

Die Hyacinthen oder Jacinthen, sind vielerley Arten, wachsen gerne in sandigten Grund und Boden, wann sie nicht zum wenigsten über das andere Jahr heraus gethan werden, so zerfallen sie gerne, und wachsen in gar zu kleine Zwi

beln, welche kaum im dritten Jahr wieder recht blühen. Die Wurtzeln samt den Saamen in Wein gesotten und getruncken, stopffen den Durchbruch.

Der Narcissen- oder Narcissen-Rößlein sind ebenfalls vielerley Arten, welche wollen, daß man sie in feisten Grund, und in warme Lufft säe. Man soll dieser Blumen-Zwiebeln die Wurtzel nicht nehmen, bis sie wieder eingesetzet werden. Ihrer viele lassen zwar diese Blumen drey und mehr Jahre stehen mit grossen Wucher. Unter diese gehören auch die sogenannten Joseph-Stäbe mit weissen Blättern und gelbgefülltem Kelch, mit vielen gelben einfach und gefüllten sehr wohlriechenden Blümlein. Die Wurtzel gesotten oder gebraten, und in der Speise gebrauchet, machet und bringet Erbrechen. Gemeldte Wurtzel zerstossen, mit ein wenig Honigs vermischet und überleget, heilet die gebrannte Glieder, es reiniget alle Flecken im Angesicht, sonderlich wann sie mit Nessel-Saamen vermischet wird.

Das vierdte Capitel.

Von Blauschwertel, Lilien, Tulipen, Freysam-Kraut, Kaysers-Kronen, Schlüssel-Blumen, und Ringel-Blumen.

Der blau und weisse Schwertel wollen von frischen Pflänzlein im Mertzen bis in den April gepflantzet, und nicht gesäet wer-

werden. Sie bedörffen keiner sonderbahren: Wart und Pflege. Die Blumen der Gilgen unterscheidet man von den Ringel-Blumen also Die Ringel-Blumen thun sich auf, wann die Sonne aufgehet, die Gilgen aber bleiben zu, und thun sich allein auf, wann es kalt und feucht ist. Die Wurtzel soll man im Frühling graben, so man will, daß sie riechen sollen, und hernach im Schatten dörren. Etliche Gärtner, damit sie solche übrige Feuchtigkeit, welche die einige Ursach ist, daß die Wurtzel sowohl im Erdreich als ausserhalb desselben Wurmstichig wird, benehmen mögen, netzens in der Lauge, und thun sie darnach also trocken zu ihren weissen Zeug und Kleidern, davon werden sie wohlriechend, und bekommen einen anmuthigen Geruch.

Der Safft in Clistier gethan, lindert den grausamen Schmertzen des Hülfft-Wehes. Die Viol-Wurtz gedörret, und zu kleinem Pulver gestossen, reiniget und heilet die faule stinckende offene Schäden zu. Der Safft aus der Wurtzel gepresset, und etlichmal eingenommen, führet die wässerige Feuchtigkeit aus in den wassersüchtigen Personen, vornemlich aber wann man den Dotter von halb gesottnen Eyern darunter mischet. Veil-Wurtz mit weisser Nieß-Wurtz, und noch so viel Honig gemischet und angestrichen, vertreibet die Masern und Flecken im Angesicht.

Die weissen und pupurfarben Lilien soll man im Weinmonat und Wintermonat in einen feisten und umgegrabenen Grund setzen. Den Lilien kan man die allerley Farben beybringen, wann man die Wurtzel vorhin, ehe man sie setzet, in solcher Farbe, welche man haben will, weichet, darnach dieselbe Farbe in die Gruben zur Wurtzel lässet. Man sagt auch, daß man Purpur-Lilien haben könne, so man die zwiebelichte Wurtzel, ehe man sie setzet, in rothe Wein-Hefen, oder in Cinober leget, darnach eingräbt, und dieselbige Wein-Trusen darzu giesset.

Oder man nehme zehen oder zwölff junger Lilien-Pflänzlein im Brachmonat, wann sie blühen, binde sie zusammen, und hencke sie in Rauchfarig, alsdann stosse man kleine Zwibel-Wurtzeln aus den alten Zwiebeln, den wilden Knoblauchs Köpfflein gleich; wann nun die Zeit kommt, daß man die Lilien wieder setzen solle, welches gemeiniglich im Hornung geschicht, so muß man dieselbigen Lilien nehmen, und in schwartz-rothe Wein-Trusen legen, darnach wann sie anfangen röthlich zu färben, heraus ziehen, und in kleine Grüblein eine nach der andern in gute Ordnung setzen, und die Wein-Hefen oder Trusen darzu schütten, woraus hernach purpurfarbe Lilien wachsen.

Will man aber die Lilien das gantze Jahr über frisch behalten, so solle man sie sammlen, wann sie noch nicht aufgegangen sind, und sie

hernach

hernach in eine Flasche thun, oder sonst in ein geheb Geschirr, und es wohl zustopffen, damit keine Lufft zu ihnen komme. Oder man lege sie in ein geheb Geschirr von Eichenholtz, welches wohl verpichet, daß kein Wasser darzu komme, stosse es hernach samt den Lilien entweder in einen Schöpff-Brunnen, oder in eine Cisterne, oder in ein fliessendes Wasser, solchergestalt halten sie sich das gantze Jahr über frisch. Wann man dann frische Lilien gebrauchen will, so solle man sie in die Sonne setzen, damit sie sich von der Sonnen-Hitze eröffnen mögen.

Daß aber die Lilien nicht sämtlich und auf einmahl, sondern zu unterschiedlicher Zeit blühen mögen, so solle man ihnen also thun: Wann man will Lilien setzen, so soll man die eine Wurtzel zwölff Finger tieff, die andere acht, abermahls die andere vier, und so fortan eingraben, so kan man eine lange Zeit frische blühende Lilien haben und überkommen.

Ein Pflaster aus Lilien-Wurtzeln, Schweinen-Schmaltz nnd Camillen-Oel gemachet und aufgeleget, erweichet und zeitiget die Beulen gar bald. Ein Sälblein aus gemeldter Wurtzel, Mandel-Oel und weissem Wachs gemachet, hat eine sonderbare Krafft, das Gesicht rein und glatt zu halten, und vertreibet den Weibern die Runtzeln. Das gebrandte Lilien-Wasser vertreibet die Runtzeln im Angesicht den Weibern, und machet das Angesicht schön weiß und

 klar,

klar, die Wurtzel geröstet und in Aschen gebraten, mit Rosen-Oel zerstossen und übergeleget, ist dem Brand sehr dienlich, es sey von Wasser oder vom Feuer geschehen. Mit Knoblauch geröstet und in rothen Wein zerstossen, bringet den Kind-Betterinnen ihre natürliche Farbe wieder, das Angesicht alle Abend damit angestrichen, und des Morgens frühe wiederum mit Gersten-Wasser abgewaschen.

Die Tulipen oder Tulipanen sind sehr schöne Blumen von fast unzehlicher Art und Farbe schattiret, gelb, roth, weiß, grün, blau, weißgelb, Citronen gelb, Pomerantzen gelb, Saffran gelb, Ziegel-roth, Zinober-roth, Purpurroth, braun-roth, Schnee-weiß, Milch-weiß, Silber-weiß, Asch-weiß, u. s. f. a Es giebt auch gedoppelt oder eingesprengte, als gelb und roth, roth und weiß, weiß und grün, und dergleichen so mancherley Gattungen, daß es scheinet, die Natur habe hierinnen alle Mahlerey übertreffen wollen.

Aus dieser Quelle sind die seltzamen Namen der Tulipen entstanden, wormit sich die Niederländisch- und Frantzösischen Gärtner belustigen, indem sie die Austheilung nach den ersten Liebhabern solcher Blumen, oder nach den eignen Namen ihrer Landschafften, Admiralen, Generalen, oder frembden und ausländischen Potentaten eingerichtet. Nach dem Alphabeth sind sie folgende:

Achat

Achat Blanc.
Achat Rubin.
Admiral Bogart.
Admiral Catelin.
Admiral von der Eyck.
Admiral von Engeland
Admiral von Enckhuysen.
Admiral de France.
Admiral Gent.
Admiral de Grot.
Admiral Hertshorn.
Admiral Heuvelman.
Admiral von Holland.
Admiral von Hooren.
Admiral Jacot.
Admiral von der Kuyp
Admiral Krincken.
Admiral Kintjes.
Admiral Lifken.
Admiral Lyon.
Admiral de Man.
Admiral de Moor.
Admiral Nieulander.
Admiral Opdam.
Admiral de Paris.
Admiral Petegrim.
Admiral Ryniers.
Admiral de Ryp.
Admiral Spiegel.
Admiral Suycker.
Admiral Vondel.
Admiral von Weynen.
Admiral Wyntge.
Africana.
Amorus.
Agelier mit blauem Grund.
Anvers.
Argos.
Astrea.
Aurora.
Bel Brässel.
Bel Gabriel.
Belle Janke.
Belle Princesse.
Belle Sultane.
Belvidere.
Beste Vesta.
Beste gemarmelte.
Bitter.
Biscuit-Backer.
Bloedroden Branson.
Blyenborger.
Böhmische Kron.
Bonaventure.
Brandenburger.
Brabandson.
Bruynpurpur.
Burgemaeter.

Buseloe.

Buselve.
Cammelot Kramhout.
Cam. van der Schuren.
Canton.
Cardinal Flambojart.
Cardinal Richelieu.
Carolus.
Catelande.
Cedo nulli.
Centen.
Cerenoer.
Cyrus.
Darius.
Diana.
Donker Wolck.
Don Frederick.
Don Louys.
Donville.
Doree.
Dorothea.
Duc de Florentz.
Duc Groete Broech.
Duc Poelenburch.
Engelsen Admiral.
Eltzevier.
Esclusius.
Est est.
Fama.
Festus.
Ferdinandus.
France Dorothea.
France Barbanson.
Gebieß de Korenhart.
Gebieß de Pottebacker
Gebigarirte Branson.
Geelen root von Leyden.
Geelen root de Mester.
Geel met root Boden.
Geele Kron.
Gelder.
Gemarmelte de Harlas.
Gemarmelte Goyer.
Gemarmelte von der Eyck.
Generalißimo.
General Banson.
General Catlein.
General Korenhart.
General Duryck.
General von England.
General van Holland.
General de Man.
General Melander.
General Niewlander.
General plomp.
General Rector.
General Rotganß.

Gene-

General Spiegel.
General Suymende.
Gery nuby.
Gevlamde Branson.
Gevlamde Duyck.
Gevlamde Goudenlacken.
Gevlamde Pottebacker.
Gevlamde Purpur.
Gevleugelde Korenhart.
Goliath.
Gouda.
Graf Floris.
Grebber.
Gritzelino.
Grote geplumasirte.
Grote Hollander.
Grote Persianer.
Grote Standart.
Grote Tamerlan.
Grote Türck.
Grumbergenaer.
Gulde Blom.
Hagenaer.
Hannibal.
Hector.
Hecuba.
Hercles.
Hirschhorn.
Hoe långer hoe Liever.
Hugenot.
Hacot.
Jager.
Jan Gerrits.
Jan Gerson.
Jan Simonson.
Jespe Sara.
Jerry.
Jerry na-by.
Incarnat Weerschyn.
Incarnat mit witte Grond.
Incarnadin geboort.
Jonker.
Juno.
Jupiter.
Kistemaker.
Klein geplumasirte.
Kroon Royal.
Lak Claermont.
Lak Korenhart.
Lak Franzois.
Lak de Moor.
Lak Vroege.
Lak von Ryhn.
Late Bleyenborger.
Landschap von Bol.
La Parfaite.

La Povre.
La veve.
La Tour.
La Grand.
Lion.
Marrasseer.
Marcus Aurelius.
Marchard.
Marchand.
Marmer von Harlas.
Marmel Jaspee.
Max.
May de Printze.
Memorable.
Melkemmer.
Morgenstern.
Mercure.
Merveille d' Hollande.
Merveille von Quakel.
Meterman.
Molsvick.
Morlyou Bol.
Nette Branson.
Nieuen Bourger.
Nieulander.
Non Pareille.
Nonswit.
Nymphe.
Ouidentale.
Orandie weer-schyn.
Orange.
Orlande.
Otter.
Otto de Man.
Oudenarde.
Pallas.
Palto Pio.
Paragon Apelles.
Paragon d' Arragon.
Paragon due Cooper.
Paragon duc Victor.
Paragon Claermont.
Paragon d' Enkhuysen.
Paragon Florisen.
Paragon Gabrielle.
Paragon Grebber.
Paragon Lifken.
Paragon Mahn.
Paragon Molin.
Paragon Nieunerde.
Paragon Brower.
Paragon Prior.
Paragon Poers Marellon.
Paragon Vesue.
Paragon Velsen.
Paragon Vesta.
Paragon Vigeboom.
Paragon von Zeeland.

Pareil

Pareil.
Passeport.
Pas Citadelle.
Pelecan.
Pelumpe.
Perischot.
Persemacker.
Peers Morlyon.
Plumage.
Postillion.
Present.
Present Lifkens.
Princeßin Gamilia.
Printz Robbert.
Printz Wallis.
Pucelle d' Orliens.
Purpur Croon.
Purpur en Wit.
Purpur en Wit Jan Davide.
Purpur en Wit Verburch.
Purpur met geele Plekken.
Pyramidalis.
Rattebeert.
Raveschot.
Rector.
Rießwiecker.
Roermonder.
Rood en geel gevlamd.
Rood met geele Ruggen.
Rosemunda.
Roy de Portugal.
Ruanoys.
Ruyter.
Saint Pierre.
Sayblom.
Saybloem Koning.
Scipio Africanus.
Scheidelbach.
Schilder.
Schorsteenfeger.
Semper Augustus.
Silvern Laken.
SilvernGoudenlaken.
Sommerschön.
Sonnenbloem.
Sphära mundi.
Stroogeel met rood.
Sulphurgeel met rood.
Swieser.
Suimende Jan Gerson.
Sylvia.
Tarter.
Torlon.
Tournay.

Tour-

Tournay van drey.
Tournay Catelin.
Tournay Morlyon.
Troys Couleur de Neufville.
Tulipa Centifoli.
Tuli?a Gelde.
Venus.
Verbesserte Isabella.
Veränderte Janson.
Vespasianus.
Vesta.
Vice Admiral.
Vice Roy.
Violet Rotgans.
Violet Paragon Gevlamt.
Uitroep.
Vroege Blyenborger.
Vroege Isabelle.
Vroege Nompareille.
Vroege geplumasirten.
Witte Admiral de Man.
Witte Kroone.
Witte Galiotte.
Witte Moerelle.
Witte Rattebeet.
Witte Tournay.
Wittenrood Paßport.
Wittan rood Boden.
Witte met Rood.
Zenechot.

Weil in Erkauffung der Zwiebeln von Tulipanen und dergleichen Blumwerck viel Betrug unterlaufft, so ist dieses ein Mittel, nicht betrogen zu werden, wann man in einen Garten kommet, da sothane Waare zu kauff, man lasse ihm nemlich die Blumen, welche gefällig, mit samt den Zwiebeln, aus dem Erdreich in Gegenwart ausheben, und nehme sie mit nach Hause. Ferner drücke man einer jeden den Stengel oben hart unter der Blumen mit zween Fingern also, daß der Stengel etwas welck werde; darnach hänge man das gantze Gewächs umgekehret

ret auf, so, daß die Zwiebel oben und die Blume unten komme. Solchergestalt ziehet die Zwiebel allgemach den Safft aus dem Stengel nach sich, und erhält sich dadurch, als durch ihre Nahrung, etliche Monat, biß man sie bequem wieder ins Erdreich versetzen kan; jedoch muß das Gemach etwas lüfftig seyn. Deßgleichen kan man auch wohl eine blühende Tulipanen ausgraben, die Zwiebel absondern, sie in frischem, doch trocknen Sand in einem lüfftigen Keller verscharren, und sie daselbst biß auf die Zeit der Einsetzung ohne Schaden aufheben.

Wer schöne Tulipanen durch Saamen gewinnen will, der sammle solchen von den späten die entweder gantz weiß, oder die roth eingesprengt, auch beyderseits mit schwartzen oder blaulichten Nägeln gezieret sind, und zwar wann er so reiff, daß die Saam-Köpffe bärsten. Diesen säe er so fort denselben Herbst wieder auf Gefäß in bequemes Erdreich. Nach dreyen Jahren allererst pflantze er die jungen Bulben in ein Garten-Beet; wann sie darinn abermahls drey Jahr gestanden, so fangen sie an, Blumen zu geben: Unter welchen so etliche neue und ungemeine, dieselbe müssen in Zeiten abgebrochen werden, damit sie nicht in Samen gehen, sondern vielmehr die Zwiebel gestärcket werde.

Die köstliche Tulipanen, sonderlich die frühzeitige bunte, müssen alle Jahr ausgehoben werden, sonst leiden sie Schaden, und indem man

sie wegen der Vermehrung länger stehen lässet, vergehen bißweilen die Haupt=Zwiebeln; die gemeinen aber können nur um das andere Jahr umgesetzet werden. Die Aufhebung soll geschehen, wann der Stengel vertrocknet, oder um Jacobi. Die Mutter=Erde nehme man nicht also fort gantz genau hinweg, sondern lege sie erst 8. Tage auf eine trockne lüfftige Kammer, darnach reinige man sie etwas mehr, und lasse sie ferner also bloß liegen biß zur Einpflantzung. Man kan sie auch also über Land versenden, wann sie mit trocknen Erdmoos in eine Schachtel sauber eingepacket werden.

Woferne, wann die Tulipen in ihrer Blühe sind, eine hefftige Hitze einfället, pflegen sie mit Unwillen ihres Herrn allzuschleunig abzublühen, und den Lust=Garten ihre Zier gar zu frühzeitig zu entziehen. Solche Flüchtigkeit zu verwehren, ist kein besser Mittel, als ihnen gegen der Sonnen Strahlen Schirme aufzurichten, oder sie mit angeflöckten leinen Lacken zu bedecken.

Von den blutfärbigen Tulipen ist dieses denckwürdig, daß sie in der Farbe sehr unbeständig, also, daß eine Zwiebel, welche diesen Sommer eine überaus schöne Blume trug, öffters das folgende Jahr eine ungestalte und verächtliche bringen wird. Dargegen geschicht es auch, daß aus einer Zwiebel, so etliche Jahr aneinander geringe rothe oder gelbe Blumen

bracht

bracht, einsmahls eine sehr zierliche und wohlgebildete aufwächset: Jedoch schlägt diese letzte Veränderung mehrentheils aus zum Verderben sothaner Zwiebel im folgenden Jahr, gleich als wann selbige ihre äusserste Krafft damahls zusammen gezogen, um vor ihrem Untergang noch den letzten Glantz, als ein verlöschendes Licht, zu Trost des Gärtners, von sich zugeben.

In Niederland haben sich auf gemeldte Tulipanen vor Jahren allerley Leute geleget, so gar, daß die Weber ihre Webstühle und alles, was sie gehabt, zu Gelde gemachet. Theils auch schöne köstliche Häuser und treffliche Land-Güter und anders verkaufft, auch grosse Geld-Summen, so sie auf Zinß ausgeliehen, wieder eingezogen, oder aufgekündet; und an die Kauffmannschafft der Blumen, so weder Geruch noch Geschmack haben, und auch sonst zu nichts zu gebrauchen, sondern allein wegen ihrer Schönheit und vielfältigen Farben so angenehm sind, gewendet.

Eine Blume, so von den Blumisten Semper Augustus genennet wird, ist Anno 1633. oder 34. vor 2000. Niederländische Gülden, oder 800. Thaler baar Geld verkaufft worden; aber ums Jahr Christi 1637. für kein Geld zu kauffen gewesen, dieweil derselben, wie man sagte, nur zwo, eine zu Amsterdam, und die andere zu Harlem vorhanden waren. Ja man hat et-

liche Blumen für etliche 1000. Gulden verkauf=fet. Als aber die Sache auf das höchste gekommen, so ist der Blumen=Handel unversehens gefallen, und sind die Blumen um den Anfang des besagten 1637ten Jahrs gäntzlich in Abschlag gekommen, daß sich ein jeder wiederum zu seiner alten Nahrung begeben müssen. Kurtz vorher, da dieser Blumen=Handel noch in esse ware, hatte ein Kauffmann zu Amsterdam eine Zwiebel von einer Tulipanen um 500. Holländische Gulden gekauffet: Als er hernach einem Bootsmann, der ihm etliche frembde Waaren gebracht, einen frischen Hering, und eine Kanne Bier geben lassen, und dieser die Zwiebel beym Fenster gelegt ersehen, und vermeinet, es wäre eine gemeine Zwiebel, hat er sie geschälet, und zum Hering verzehret.

Wir wenden uns anjetzo von den Tulipanen zu andern Blumen=Gewächsen, und zwar zum Freysam=kraut, Dreyfaltigkeit=Blumen und Herbst=Violeten genannt. Diese wollen einen trocknen und sandigten Boden haben, werden im Frühling gepflantzet, und tragen ihre Blumen biß in den Herbst, bißweilen biß in den kalten Winter: Man solle sie aber offt und viel begiessen, und ihr wohl pflegen und warten.

Freysamkeit=Blätlein, oder der Safft daraus gepresset, durch den Mund eingenommen, ist sehr dienlich, die Wunden damit zu heilen. Die Blätlein gesotten und getruncken, sind den

jungen

jungen Kindern dienlich, welche mit dem Fraisch behafftet sind. Freysamkraut-Blätter gedörret, zu Pulver gestossen, und in rothschillernden Wein eines halben Löffels voll getruncken, heilen den Bruch.

Die Kaysers-Krone ist dermassen bekannt, daß es seiner Beschreibung ihrer äusserlichen Gestalt bedarff: Aber dieses ist an ihr merckwürdig, daß ein jedwedes Blumen-Blat am Boden ein weisses Kügelein in Gestalt einer Perlen hat, darinn eine Feuchtigkeit verschlossen, welche als ein klares Wasser allmählig heraus schwitzet. Sie wird abgetheilet, erstlich in die bleiche und rothgelbe, hernach in die einfache und gefüllte mit zwey- oder dreyfacher Ordnung der Blumen, item in wohl und sehr übel riechende.

Sie erfordert ein sehr lucker und wohlbereitet Land; solle man also Schaaf- oder Kühmist tieff hinunter graben, alsdann Erde darüber schütten, und die Zwiebel also hinein legen, daß sie selbst nur das Erdreich berühre, ihre Zasern aber sich herunter in den Mist erstrecken mögen. Auch will die Kayser-Krone an einen solchen Ort gestellet seyn, da sie die stetswährende Gegenwart der Sonnen nicht ertragen darff, sonst fällt die Blume bald ab. Sie blühet im April oder May, und ist alsdann der Lust-Gärten prächtigste Zierde. Ihr Saamen giebt zwar junge Pflänzlein, welche aber

nach dem achten Jahr erst Blumen tragen; dannenhero sie durch Absetzlinge sollen fortgepflantzet werden, wie andere Kielwerck, jedoch, daß ihre Zwiebeln nicht über 8. oder 10. Tage über der Erden bleiben.

Man soll die Kayser-Kronen und dergleichen Zwiebel-Blumen nicht ehe abbrechen, biß die Blumen ihre rechte Vollkommenheit erlanget, und die Blätter anfangen welck zu werden, sonst pfleget die Zwiebel von dem häuffig angezogenen Safft, weil er nirgend hin vertheilet werden kan, an zu faulen.

Schlüssel-Blümlein, Primulæ veris, zu Latein genannt, haben den Teutschen Namen bekommen, weil sie im Frühling zeitig blühen, und unter den ersten sind, welche die Jahr-Zeit der Blumen aufschliessen. Auf den halben May ist die Blüte gemeiniglich vergangen, die Blätter vergehen endlich auch, die Wurtzel aber stärcket sich in der Erde den Winter über, und treibet gegen den folgenden Frühling wieder an. Wird im Herbst oder Frühling zertheilet, und in guten Grund gesetzet; dauret also über Winter.

Der Ringel-Blumen werden unterschiedliche Arten gefunden, nemlich Schwefelgelbe, hochgelbe, gefüllte, die entweder in oder auswendig roth sind, item Spanische Ringel-Blumen, welche keine Blümlein neben sich haben. Diese mehren sich von dem ausgefallenen

nen Saamen zwar selbst, gerathen aber nicht so schön und voll, deßwegen jätet man sie lieber aus, und säet im Vollmond von solchem Saamen, der auch im Vollmond eingesammlet worden, alsdann erlanget man schöne Blumen.

Das fünffte Capitel.

Von den Paßions-Blumen, Fritillarien, Pappeln, Spanischen Klee, Rosen von Jericho, Ranunculen, Sonnen-Blumen, Rittersporn, Saffran-Blümlein, Anemonen und Rabellen.

Die Paßions-Blumen werden häuffig im Königreich Peru gefunden, sonderlich in der Landschafft Cusco, woselbst es eine Frucht, den Granat-Aepffeln gleich, hervor bringet, dannenhero die daselbst wohnenden Spanier sie Granadilla genennet. Auf den Blätlein dieser Blumen finden sich um und um einige Linien einer ausgebreiteten Geißel gleich, auf der Blumen aber stehen solche Fasern, welche sich vier Nägeln und vier Hämmern vergleichen. Und dieweil bey der Creutzigung unsers Heylandes und Erlösers dergleichen Instrumenten gebrauchet worden, so ist davon der Name Paßions-Blume entstanden.

Sie wird in Europa von dem Saamen, der aus Italien kommet, aufgebracht, und hernach

wie andere Scherben-Gewächse erhalten; man mag sie aber auch von den alten Stöcken abreissen; wann die Blume, so gar eine kurtze Zeit blühet, verwelcket ist, wird das Kraut und Stengel abgeschnitten. Die Wurtzel ist an dieser gemeinen Paßions-Blume weiß, man hat aber jetzt auch eine andere Art, an welcher die Wurtzel gelb, und die Blume grün mit braun vermenget.

Fritillarien haben den Namen von Fritillo, oder Schachspiel-Bret, weil die gemeinsten unter denselben eben so bund geschäcket, wie wohl es auch andere Arten giebt. Es giebt unterschiedliche Arten Fritillarien, nemlich frühzeitige mit Purpur-geschecktem Blumen; frühzeitige mit weissen Blumen; Gelb-grüne mit Violen-Blumen; vollen späte gelb-grüne; Gelbe mit rothen Schecken; und kleine schwartze. Es giebt auch Licht-braun und weisse mit zweyfachen Blumen, mit übersich stehenden, und mit untersich stehenden Flecken dick aneinander gesetzten Blumen.

Diese Blumen wollen nicht lang, und über 10. oder 12. Tage nicht aus der Erden bleiben, und im Setzen wohl beobachtet werden, daß ihre Spitzen oder augen über sich gehen. Welche versuchet die Fritillarien durch Saamen zu vermehren, die haben befunden, daß er sehr lange in der Erden liege, ehe er seine Blätter zu weisen anhebt, von welcher Zeit an, verfliessen noch

noch wohl drey Jahre, ehe solche Saamen-Pfläntzlein Blumen bringen.

Der Pappeln oder Herbst-Rosen gibt vielerley Farben, und blühen die krausen Pappeln auch im Herbst. Diese, wann sie vom ausgesäeten Saamen etwas erwachsen, werden im Vollmond versetzet, da sie dann schön dick werden, und etliche Jahre dauren; Es können auch die alten zertheilet werden. Krause Pappeln werden jährlich von Saamen gezogen.

Der Spanische Klee mit über die Massen schönen weiß und bluthrothen Blumen blühet fast den gantzen Sommer über. Ist ein schönes Scherben-Gewächs, wird von seinem Saamen aufgezogen, und blühet nicht das erste Jahr; muß auch den Winter über im Keller nicht viel begossen werden, dann es sonsten gerne rostet.

Die Stäudlein der Rosen von Jericho haben eine holtzigte schlechte Wurtzel, aus derselben wachsen bald von der Erden an, viel harte Zweige dicht beysammen, welche sich oben nicht auswerts lencken, sondern inwerts also zusammen schliessen, daß das Gewächs kuglicht anzusehen. Die Blätter sind nicht groß, ein wenig gekerbet, aschfärbig, etwas rauh, stehen eintzeln nur hin und her. Die Blumen sind gleichfalls gantz klein, weiß von Farben, stehen traublicht und zwar innerhalb der geschlossenen Zweige und Blätter, haben aber nichts von Rosen-Gestalt an sich. Die Knöpfflein, so nach den Blu-

men erscheinen, bestehen aus zweyen Fächlein, deren jedes ein Saam=Körnlein in sich hält, so an Grösse, Farb und scharffen Geschmack fast einen braunen Senff=Korn gleichet, nur daß es nicht gantz rund, sondern etwas platt ist. Wann man guten frischen Saamen habhafft werden kan, so sind die Rosen von Jericho, sonderlich in heissen Sommern, nicht allein zu zielen, sondern auch zur Reiffung des Saamen zu bringen.

Der Hanenfuß oder Ranunculus ist unterschiedlicher Gattung in denen Blumen=Gärten anzutreffen: 1. Gelb gefüllt mit knottichten Wurtzeln, sonst dicke Schmaltz=Blumen genannt. 2 Roth=gefüllter gemeiner Hanenfuß 3. Der einfache leibfarbe Hanenfuß. 4. Asiatischer Hanenfuß mit doppelten Blumen. 5. Der schattirte roth und gelbe. 6. Der grosse Hanenfuß mit bleich=gelben Blumen. 7. Das gefüllte Wald=Hännlein. 8. Gemeiner weisser und gefüllter Berg=Hanenfuß. Diese Blumen blühen, nachdem sie geleget werden, zu unterschiedenen Zeiten. Der gelbe Hanenfuß, oder die Schmaltz=Blume, muß wie sonst das Zwiebel=Werck gesetzet werden.

Diese Blumen mehren sich in ihren Wurtzeln, müssen biß zur Blüte viel Sonnen haben, in derselben aber, damit sie nicht zu bald vergehen, von der Sonnen verwahret werden, und bey keinem andern Gewächs stehen.

Die

Die grossen und kleinen Sonnen-Blumen, welche auch Neben-Blumen haben, werden von ihren schwartzen Kernen, die man im Frühling stecket, aufgezogen. Sie haben den Namen davon, weil sich ihre grosse Blume nach der Sonnen-werts hänget, wiewohl dieses viel andere Gewächse auch thun, die sich niemahls nach Norden, sondern Sudwerts nach dem Ursprung der meisten Wärme wenden. Wann man diese will hoch und dick vom Stamme haben, so muß man die Saamen-Körner in fettes Erdreich stecken.

Einige pflegen von den Stengeln, daran die Blätter hängen, wie auch von den Blumen-Knöpffen ein Essen also zuzurichten; Sie nehmen sothane Stengel, weil sie noch jung und mürbe sind, schneiden die Blätter hinweg, die Stengel aber spalten sie Fingerslang von einander, und ziehen ihnen die auswendige Haut ab; ingleichen thut man mit den Blumen-Knöpffen, ehe sie aufblühen, scheelet sie auswendig rein, und siedet sie samt den gespaltnen Stengel mürbe, darnach giesset man das Wasser ab, schüttet hergegen Wein darüber, thut Butter, Saltz und Muscaten-Blumen daran, und lässet es mit kurtzer Brühe übersieden, oder machet darüber eine Brühe, wie man über die Artischocken zu machen pfleget. Aber dieses gehört füglicher in die Küche.

Der Indianische Brunkreß oder Gold-gelber Rittersporn blühet im Herbst. Gibt ein

ein anhenckendes liebliches Gewächs, kommet vom Saamen (auf den man fleißige Achtung geben muß, daß er nicht davon springe) herfür, und vergehet jährlich wieder, brauchet wohl giessens. Sonsten werden mehr andere unterschiedliche Arten der Rittersporn gefunden, nemlich: Der einfache mit grossen Blumen; die gefüllten an Farben blau, weiß, fleischfärbig, oder gesprenget.

Dieses, wie auch der vorigen einfachen, kan man einen oder zween Tage vor dem Vollmond ein gantzes Beet voll ansäen, nachgehens verziehen, daß die Stöcklein Spannen-weit von einander stehen bleiben. Von den einfachen kan man leicht Saamen erlangen, die gefüllten aber tragen dessen wenig, derohalben wo man ihren Saamen suchet, muß man der Blumen mit Abbrechen schonen, sonderlich des mittelsten Blumen-Schosses, als dessen Saamen der kräfftigste. Das Abnehmen solcher Saamen muß im Vollmond gescheheu.

Die Saffran-Blumen werden in Oesterreich häuffig gebauet, und durch gantz Teuschland an die Gewürtz-Krämer verhandelt. Die Pflantzung geschicht also: Um Bartholomäi bereitet man lange Beete von solchem Erdreich, wie zu andern Zwibel-Werck bräuchlich, machet darein lang-aus etliche Durchschnitte oder Gräblein zweyer Zoll tieff, setzet die Kiel aufrecht hinein, und zwar sechs Finger weit einen

von

von den andern. Kurtz vor oder nach Michaelis stossen diese eingelegte Kiel schmahle Graß=Blätter, und zugleich ihre Saffran=Blumen heraus, welche man mit Fleiß alle Tage, sonderlich bey Auf= und Niedergang der Sonnen, abnimmt; die Graß=Bläter aber faulen nachgehends hinweg, und hat man weiter auf nichts Achtung zu geben, als daß die Beete folgendes Jahr von allem Unkraut sauber gehalten werden. Auf selbigen Herbst bringen sie abermahl, und zwar in grösserer Menge und Vollkommenheit ihre Blumen. Im dritten Jahr um Jacobi hebt man die Kiel aus der Erden, trocknet sie ab auf einem Boden, und pflantzet sie um Bartholomäi wieder in andere frische Beete. Die Blumen dieses Saffrans sind von Farbe Purpur=Violblau, inwendig mit gelben Zasern, welche Zasern allein ausgezogen und zum Gebrauch eingesammlet werden.

Noch vielerley andere Arten von Saffran werden gefunden, welche in frembden Landen wild wachsen, und theils auch bey uns in Gärten zur Lust gezielet werden. Die wenigsten derselben blühen im Herbst, die meisten im Frühling. Die Blumen sich weiß, gelb, Purpur=färbig, Viol=blau, geschecket, einfach, gefüllt, u. s. f. a.

Die Anemonen sind sehr anmuthige Blümlein, theils einfach von unterschiedner Farb und Grösse. Sind entweder zahm oder wild; die wilden sind Purpur=färbig, und werden Ku=

chen=

chen-Schellen genannt, wachsen auch gern auf den Felsen und Klippen. Die Blumen præsentiren sich zu ungleichen Zeiten, nachdem sie geleget worden. Sie erfordern einen raumen Ort, viel Sonne, und ein gelindes Erdreich, welches nicht gar zu fett, sondern mit ein wenig kleinen Sande, wofern es von Natur nicht allbereit sandig, vermenget sey. Diese Mischung ist hierzu auch sehr förderlich, wann man reine Acker- und hohle Weyden-Erde zusammen setzet, und etwas steinig Bach-Sand hinzu thut. In dieses also zugerichtetes Erdreich lege man zween Tage vor dem Vollmond des Septembers die Wurtzeln vier Zoll weit von einander, also daß die Trieb-Augen, so viel man sie erkennen kan, aufwarts kommen, streue alsdann zween Zoll hoch Erde darüber, und warte ihrer bey trockner Zeit nur mit mäßiger Begiessung ab, damit sie dergestalt freudig heraus, beydes ins Kraut, und in die Blumen wachsen mögen.

Wann die Blühe vorbey, und das Kraut nun abfället, so warte man nicht über acht oder neun Tage, sondern hebe die Wurtzeln, weil sie der Fäulniß sehr unterworffen, wieder aus dem Erdreich, trockne sie im Schatten, säubere sie vom Koth, und erst nach 6. oder 7. Tagen, jedoch ehe sie noch anfangen hart zu werden, so theile man, was sich gerne will theilen lassen, schneide auch das Anbrüchige hinweg, so etwas vorhanden, bis der Schnitt weiß und frisch scheine, lasse

se sie also auf einem Tische oder in einer Schachtel liegen, so werden sie einschrumpffen, und so hart werden, wie Horn oder Knochen. Jedoch schadet ihnen solche Härtigkeit nicht, sondern sie können also wohl ein halb Jahr dauren, wann man sie einzulegen nicht eher Belieben tragen mögte, sonst seynd zu ihrer Abtrocknung sechs Wochen genug.

Im Jenner füllt man ein Gefäß mit behöriger Erde an, lege zween Tage vor dem Vollmond etliche Wurtzeln hinein, so werden selbige nach Verlauff zweyer Monaten ihre Rößlein bringen. Indessen lege man abermahl andere Wurtzeln ein im Hornung und Mertzen, und allen folgenden Monaten, so kan man das gantze Jahr von ihnen frische Blumen, darunter jedoch zuweilen wohl einige mißrathen, oder gar ausbleiben, erlangen.

Die Rabellen oder Schweitzerhosen, oder sogenannter Mexicanischer Nacht-Schatten, werden nach dem neuen Licht zween Tage, vermittelst ihres Saamens, aufs Mist-Beet gesäet, und wenn die Pflåntzlein vier oder sechs Blätter bekommen, so versetzet man sie eben auf solche Zeit in gute gedüngte Erde, und so lange man Frost oder scharffen Reiff vermercket, bestülpet man sie, weil sie gar zärtlich. Die Blumen spielen in den Farben sehr schön Wann der Saamen reiff ist, so man das Ståudlein schüttelt, fällt er auf die Erden, und muß alsdann

dann aufgelesen werden. Es ist auch möglich die Wurtzeln durchzuwintern, entweder durch Bedecken im Garten, oder wenn sie ausgegraben, in Hexel oder Sande im Keller behalten, und hernach im Frühling wieder eingepflantzet werden, so bekommet man grössere Stöcke, und frühzeitiger Blumen. Dieweil aber im Gegentheil die Wurtzeln leicht erstarren, oder anfaulen, so ist die jährliche Vermehrung durch den Saamen nicht gantz beyseits zu setzen.

Das sechste Capitel.

Von denen wohlriechenden Kräutern: Basilien, Rauten, Müntz, Thimian, Tenderich, Wolgemuth, Hysop, Garten-Hysop und Coriander.

Basilien wird im April und Mayen im feisten wohlgemisteten Boden gesäet; stöst bald auf, sonderlich wann mans bald nach dem säen mit warmen Wasser ein wenig begiessen lässet. Diß Kräutlein kan auch im Herbst gesäet werden: man muß aber vorhin den Saamen in Wein-Eßig netzen, und auch hernach unterweilen damit besprengen, solcher Gestalt stösset es desto besser in die Aestlein. Wann man Basilien-Kraut in einen trocknen und dörren Boden und in die Sonne gesäet hat, so wächset es entweder zum Quendel, oder Kressen. So man Basilien gesäet hat, so soll

man mit einer Wallen oder Waltzen darüber fahren, und den Boden satt und steiff machen; dann der Saamen verdirbt sonst leicht in einem luckern Erdreich. Den Basilien soll man nicht wie andere Kräutlein, entweder des Morgens frühe, oder aber des Abends, sondern des Mittags begiessen lassen. Wo man will, daß der Basilien bald wachse, so soll man ihn offt und viel mit Händen, und nicht mit Jett-Eisen jetten lassen. Zwischen dem Agtstein und Basilien soll eine grosse Feindschafft seyn; dann wie der Agtstein die Stroh-Hälme an sich zeucht, also sollen die Basilien-Aestlein und Zweiglein berührte Stroh-Hälmlein weit von sich stossen.

Welche mit dem Haupt-Weh behafftet sind, oder für demselben sich fürchten, die sollen des Basilien-Geruchs müßig gehen, dann sein Geruch verursacht Haupt-Weh, und Schwehrmüthigkeit des Hirns. Solches soll einsmals einem Italiäner begegnet seyn, dann selbigem, weil er so offt und viel an dieses Kraut gerochen, ist ein Scorpion im Hirn gewachsen, davon er auch letztlich hat sterben müssen. Die beste und kräfftigste Würckung, welche dieses Kraut haben soll, ist diese, daß welche schwangere Weiber Basilien-Wurtzel und eine Schwalben-Feder in ihren Kinds-Nöthen in den Händen halten, dieselben ohne einige Schmertzen gebähren sollen.

Die zahme uud wilde Rauten mag weder Feuchte noch Kälte, auch keinen wohlgemisteten Grund leiden, sondern es will allein dürres Land, still von Winden, und dahin die Sonn am meisten scheinet, haben. Darum soll man die Rauten im Winter allezeit mit Aschen beschütten; sintemahl dieselbige, ihrer natürlichen Wärme halber, den Frost und die Kälte vertreibet.

Dieses Kraut kan man im Mertzen- August- und Herbst-Monat säen, jedoch so wächset es besser, wann man die Wurtzel oder Aestlein setzen und pflantzen lässet. Wann die Rauten-Staude alt wird, so wächset sie zu einem Baum, darum soll man alle Jahr ihm zweymahl die Aeste und Neben-Stengel biß an die Wurtzel abschneiden, und auf solche Weise erneuern. Keine Rauten-Staude soll man, wo es müglich ist, blühen lassen; dann wann sie blühet, so verdorret sie desto eher. Das Kraut hat, wie man sagt, eine sehr wunderbare Art an sich, dann von Stund an verdirbts, wann ein Weib, indem sie ihre monatliche Zeit hat, dasselbe nur mit ihren Händen berührt, oder nur sonst nahe darzu tritt. Will man schöne und wohlriechende Rauten haben, so soll man sie unter einen Feigen-Baum in Schatten, oder in eine Feigen-Rinde pflantzen, dann die Schärffe der Rauten wird durch die Complexion des Feigenbaums gemildert.

Man

Man sagt von den Rauten daß sie viel schöner wachsen, wann man die Rauten-Schößlein in die Bohnen und Zwiebeln stecket, und also mit einander in das Erdreich setzet. Auch sagt man weiter, daß die Raute dem Schirling gantz zuwider sey. Die wilde Raute ist viel einer grössern Würckung als die zahme, sie ist aber sehr schädlichen Geruchs; und zwar, so hat sie eine solche Schärffe bey sich, daß wo sie dem Gesicht nahe kommet, gemeiniglichen die böse Raude darauf zu erfolgen pfleget.

Der Saame von wilder und auch zahmer Raute ist einer solchen hitzig- und trocknen Natur, daß er den natürlichen Saamen im Menschen austrocknet, und die Personen gantz unfruchtbar machet.

Die Raute ist ein herrliches Mittel wider Gifft, dannenhero wann das Wieselein mit der Schlangen kämpffen will, so gebrauchet es zuvor die Raute. Es ist auch ein stattliches Mittel wider die hinfallende Sucht, und das Fraislein, welches ohngefehr von einem Bauren erfunden worden. Der Rauten-Safft vertreibet die Verdunckelung der Augen, stillet das Blut, so aus den Nasen-Löchern fliesset, und lindert die Ohren-Schmertzen, wann man ihn in die Augen, Nasen-Löcher und Ohren triefen lässet. Josephus de Bello Judaico lib. 7. c. 25. schreibet, es sey zu Macherunt eine verwunderlich

grosse Raute gesehen worden. Dann kein Feigenbaum ware so groß als dieselbe.

Die Garten- und wilde, oder Roß-Müntz will weder Mist noch feist Erdreich, noch viel Sonne haben, sondern sie ist viel lieber am feuchten Ort, oder nahe am Wasser. Wo aber solches nicht kan geschehen, so soll man sie zum öfftern sprengen, sonst verdirbt sie. Dieses Kraut wird mehr gesäet als gepflantzet: soll es aber gepflantzet werden, so muß man entweder die Wurtzel oder junge Schößling im Herbst oder im Frühling setzen.

Wann man keinen Garten-Müntz-Saamen bekommen kan, so soll man an dessen statt den wilden Müntz-Saamen säen, und die Spitzen unter sich gegen den Boden setzen, damit ihm also die wilde Art benommen, und das Kraut gezähmet werde. Wann die Müntz groß gewachsen, soll man sie mit keinem Eisenwerck angreiffen, dann wo solches geschicht, so verdirbt sie. Es ist nicht vonnöthen, daß man dieses Kraut alle Jahr säen lasse, dann es wächset ohne pflantzen oder säen, und ist von sich selbst fruchtbar.

Die Müntz gestossen und Pflaster-weiß auf die harte geschwollene und voll Milchs-Brüste geleget, erweichet dieselbe, und verhindert, daß die Milch nicht gerinne noch klotzigt werde. Müntz und Saltz mit einander zerstossen und aufgelegt, ist sonderlich gut für die Bisse der wütenden Hunde. Müntz zerstossen und Pflaster-

weise

weise übergeleget, stärcket den blöden Magen, und hilfft der Däuung. Ein Stenglein oder zwey von diesem Kraut mit Granaten-Safft eingenommen, stillet das Auffstossen des Magens, das Erbrechen und das Cholerische Wesen. Müntz-Kraut ist denjenigen Persohnen trefflich gut, welche den Geruch verlohren haben: Sie sollen offt daran riechen, und dasselbe vor die Nasen halten. Die Blätter gedörret, zu Pulver gestossen, und mit weissen Wein den Kindern eingegeben, tödtet die Würmer im Leibe.

Welche gerne Milch essen, die sollen alsobald der Müntz Blätter darauf im Munde kauen, damit sie ihnen im Magen nicht gerinne, dann das Müntz-Kraut hat solche Würckung, daß sie die Milch nicht lässet zusammen lauffen; Es erhält die Käse, daß sie nicht faulen oder verderben, wo man sie mit Müntzen-Safft, oder mit Brühe, darinn dieses Kraut gesotten hat, besprenget. Die wilde oder Roß-Müntz erfordert gleiches Erdreich wie das Müntz-Kraut: treibet die monatliche Weiber-Flüsse, man nehme sie ein, oder lege sie auswendig über.

Der Thymian wächset viel eher auf, wann er gepflantzet, als wann er gesäet wird. Dieses Kräutlein will gute Sonnen-reiche, nahe am Wasser und doch dürre Ort haben, und muß mitten im Mertzen, in einem guten Grund gepflantzet werden, damit die jungen Zweiglein desto eher ankleben, und es desto freudiger, dicker

und schöner wachsen möge. Den Thymian soll man mit dem Wasser begiessen lassen, darinn das gedörrt und zerstoßne Kraut vorhin einen gantzen Tag gewässert worden.

Wann man will Thymian-Saamen haben, so soll man ihn samt den Blümlein sammlen, dann er wächset aus den kleinen und zarten Blümlein, und kan nicht von ihnen geschieden werden. Thymian in Wein gesotten, und Pflaster-weiß übergeleget, vertreibet den grossen Schmertzen in der Hüfft, zertheilet die Leibes-Bläste. Wann Thymian vor der Nasen des Krancken zerrieben wird, so machet dieses Kraut denjenigen, der mit der fallenden Sucht behafftet, wieder zu sich selbst kommen. So man dieses Kraut in weissen Wein oder lauterer Milch gebrauchet, so ist es melancholischen Leuten sehr dienlich.

Tenderich begehret kein feist noch gemistet Erdreich, sondern freye und sonnichte Lufft und Boden. Thymian und Tenderich sind zwey sonderbare Kräutlein, davon man die Biene kan ernehren: Man machet auch die Speise davon schmackhafftig.

Wolgemuth, sonst wilder Majoran genannt, begehret rohe, steinigte, kiesichte und weiche Erde. Dabey will es aber zum öfffternmal gemistet und begossen seyn, so lang, biß es herfür stößt und aufgehet, unangesehen daß es allenthalben hin und her von sich selbst unbegossen, und unge-

tunget

zunget zu wachsen pfleget. Dieses Kraut mag man aus den jungen Schößlein zielen und pflantzen, und das unterste über sich setzen, damit es von neuem wiederum stosse; Es kan auch von seinem Saamen wieder gesäet werden, und je älter solcher Saamen ist, je eher gehet das Kraut auch auf, unangesehen, daß es sich nicht eher als im dreyßigst- oder viertzigsten Tage sehen lässet. Wolgemuth pflegt man an vielen Orten nahe zu den Bienen-Stöcken zu pflantzen, dann die Immen oder Bienen haben diß Gewächs gern, und machen trefflich gutes Honig daraus.

Wann man dieses Kraut in Wein siedet, und über die Nieren schlägt, so benimmt und vertreibt es die Harn-Winde. In Wein gesotten und getruncken ists trefflich gut wider die Bisse der gifftigen Thiere, oder wider die Scorpions- und Spinnen-Stiche. Wann man Wolgemuth mit Gersten-Mehl siedet, und Pflasterweiß überleget, so zertheilet es die Ohren-Geschwähr. Die Brühe, darinnen Wolgemuth gesotten ist worden, stärcket das weisse Geäder, und die blöde Glieder des Leibes. Wolgemuth-Blumen und die Blätter in einem irrdenen Scherben über dem Kohl-Feuer gedörret, darnach in ein Lümplein eingebunden und auf das Haupt gelegt, heilen alle kalte Flüsse.

Hysop oder Isop ist ausser dem wilden zweyerley; Einer trägt weisse, der andere blaue

Blumen, vermehret sich so wohl von der Wurtzel, als von dem Saamen. Begehret keinen feisten noch gemisteten Boden, sondern will allein freye Lufft und gute Sonne haben. Dieses Kraut kan man im Frühling, wann Tag und Nacht gleich sind, pflantzen und zielen, darnach im August-Monat beschneiden, dörren, und die Speise damit anzumachen behalten. Isop dienet wider die Lungensucht, und befördert der Weiber Zeit, wann man nemlich das Kraut kochen lässet, und die Brühe alle Morgen nüchtern trincket. Man sagt, daß Isop-Sirup mit viermahl so viel Tag und Nacht gebrennten Wasser zum öfftermahl eingenommen und getruncken, den Grieß- und Lenden-Stein treibe. Hysop mit Rauten-Honig und Wasser gesotten und getruncken, hilfft denjenigen, welche kurtzen Athem haben, und heilet den alten und schweren Husten.

Saturey soll man in keinen festen und gemisteten Boden weder säen noch setzen, sondern allein wo viel Sonne ist, dann man siehet offtermahls, daß er vor sich selbst an dürren magern Orten wächset. Jeder Saturey wächset holdseeliger und schmackhaffter, wann er unter die Zwiebeln gesäet wird. Saturey Blätter und Blumen auf dem Haupt Kräntzlein-weise getragen, erwecken diejenigen Personen, welche mit der Schlaffsucht beladen sind. Ein Pfla-

ster aus Saturey und Weitzen-Mehl gemachet und übergeschlagen, heilet das Hüfftweh.

Der Coriander mag wohl allerley Grund leiden, aber doch wächset er viel besser in feistem neuen Grund, und sucht allezeit warme Lufft. Derjenige wird auch allezeit besser, welcher in der Sonne, als derjenige, welcher im Schatten gewachsen ist. Wann man Coriander will säen, so nehme man den alleräl testen Saamen, welchen man haben kan, dann je älter der Saamen, je besser er auch ist, nur daß er nicht verlegen sey, auch nicht wurmstichig, schimmlich und garstig; man soll ihn in ein feist und feucht Erdreich säen, und gleichwohl den dürren und magern Boden nicht verachten. Will man, daß der gesäete Coriander bald soll aufstossen, so muß man den Grund zween Tag vorher dungen und bemisten, und den Saamen in Wasser wässern. Wann man will den Grund, in welchen Coriander soll gesäet werden, bemisten, so muß solches mit Schaaf- oder Geiß-Miß für allen Dingen geschehen.

Coriander-Saamen offt und vielmahls gebrauchet, machet das Haupt-Wehe, und beweget das Hirn, nach anderer Speise geessen, stärcket die Däuung, und zertheilet die Bläste. Er muß aber vorhero auf nachfolgende Weise bereitet werden: Man soll den Saamen dörren, darnach guten und starcken Wein und scharffen Eßig mit einander vermischet darauf

giessen, und also 24 Stunden lang die Coriander-Körnlein baitzen, wiederum dörren, und zur täglichen Artzney behalten. Coriander-Saamen in Wein-Eßig zerstossen, und das grüne Fleisch damit gebaitzet, behält dasselbe frisch, und verschaffet, daß es nicht stinckend werde. Wann man den Coriander-Saamen mit Granaten-Safft den Kindern eingiebt, so tödtet er ihre Leibes-Würmer. Der Safft mit Bleyweiß, Silberschaum, Wein-Eßig und Rosen-Oel vermischet, heilet die schuppichten Flecken und Röthe des Angesichts.

Das siebende Capitel.

Von dem Roßmarin, Salbey, Wermuth, Quendel, Jasmin, Kümmel, Dill, Anis, Poley, Ammi, Trauben-Kraut, Stab-Wurtz und Fenchel.

DEr Roßmarin liebet vor allen Dingen ein ziemlich fettes Erdreich, wächset allenthalben, jedoch am allerbesten gegen dem Meer, daher er seinen Namen bekommen hat. Junge Roßmarin-Schößlein, oder die Wurtzel, soll man im Frühling und Herbst im warmen Ort, oder auf das wenigste, wo die Sonne am meisten scheinet, welche nicht zu feucht, noch gegen dem Nordwind gelegen, setzen und pflantzen. Dann der Roßmarin kan gar keine Kälte leiden, darum soll man die Gewächs

wächs gegen die Mittags-Sonne, nahe an die Mauer pflantzen. Die rechte Zeit aber den Roßmarin zu pflantzen, ist, wann er anfähet auszuschlagen, und junge Blätlein zu bekommen; Alsdann soll man junge Zweiglein oder Schößlein nehmen, dreyer Finger tieff ins Erdreich setzen, und den Grund oben auf wohl tretten. Oder soll das Ståudlein oder Roßmarin-Stöcklein, so es zu dick stehet, von einander theilen, und so tieff, wie oben gemeldet, in das Erdreich setzen, dann also wächset es ohn einiges Begiessen desto mehr; es wäre dann, daß man es bald nach dem Pflantzen, sonderlich wann das Erdreich zu feist ist, auch mit Wasser wollte begiessen; jedoch jemehr dieses Gewächs gefeuchtet wird, desto dicker wächset und blühet es.

Indem der Roßmarin noch jung ist, so muß man fleißig darum lassen jetten und säubern; er begehret keinen Mist, sondern guten Boden, und daß er mit gutem Erdreich zugedecket werde. Der Roßmarin wächset vortrefflich, wann man von Weintrusen oder Steingeröhr unter die Wurtzel schüttet.

Es gibt zweyerley Roßmarin-Geschlecht, das eine trägt Saamen, das andere nicht. Etliche setzen und zeugen hauffenweise Roßmarin nahe an die Bienen-Stöcke, allein um der zeitigen Blüte willen, und weil die Bienen dieses Kraut sehr lieb haben, bleiben trefflich gesund dabey,

machen

machen viel besser Honig davon, als die andern Bienen, welche solche Roßmarin-Blüt nicht versuchen. Man kan die Roßmarin-Blümlein zwey Jahr gut und frisch behalten, wann man sie mit Fleiß lässet ablesen, und sonst kein ander Ding darunter kommet, und in der Sonnen ein wenig zuvor trocknet, damit sie also ihre Frischheit verlieren, hernach aber erst in Schatten dörret; dann man soll keine Roßmarin-Blüt aufheben und beyseit thun, sie seye zuvor wohl gedürret.

Der Roßmarin kommet in Franckreich dermassen häuffig von freyen Stücken herfür, daß man ihn an statt des gemeinen Holtzes gebrauchet, und damit einheitzet, er ist auch über das so dick, daß man daraus gantze Tische verfertiget. In Engeland brauchet man des Roßmarins zu Gartenzäunen. Hiervon schreibet Barclajus in Icon. Anim. cap. 4. also: Die Roßmarin-Pflantze ist bey vielen Völckern in hohem Wehrt, weil sie selbige mit höchster Sorgfalt erziehen; hier aber (in Engeland) ist sie gar gemein, und wird zum öfftern an statt der Garten-Zäune angewendet.

Zu böser Pestilentzischer Zeit ist es gut, einen Rauch von Roßmarin zu machen, dann derselbe vertreibet die böse gifftige Lufft, Roßmarin-Blüt und Blätter sind trefflich gut wider den Kopffschmertzen. Der aus Roßmarin gemachte Conserven-Zucker stärcket den Magen,

gen, ist behülfflich wider die Melancholey, fallende schwehre Kranckheit, Gicht und Lähme. Der Saame mit Pfeffer und weissen Wein getruncken, heilet die Gelbsucht, und öffnet die Verstopfung der Leber. Wann man Roßmarin in die Lauge leget, und das Haupt damit zwaget, so stärcket und kräfftiget er das Hirn, und lässet das Haar nicht ausfallen.

Die kleine, breite und grosse Salbey wird von den kleinen abgebrochenen Aestlein oder Neben-Schossen in der Wurtzel, und auch von der Wurtzel selbst im Frühling und Herbst gepflantzet. Man pfleget sie aber auch gleich zur selbigen Zeit zu säen. Die Wurtzel hat trefflich gerne, daß man sie um und um mit der Laug-Asche beschütte.

Die Salbey schläget kein heisses noch kaltes Wetter aus, wiewohl sie doch von Natur in unfruchtbarem, rauhen, steinigten Erdreich pflegt zu wachsen, wie es dann auch an vielen Orten in Spanien und am Gebürg häuffig wächst, und die nechst beyliegende Flecken und Dörffer sonst kein ander Holtz als Salbey zu brennen pflegen. Wann man will die Salbey schön und groß haben, so muß man die Stöcklein wohl umhauen, und die Blätter, welche abfallen und faulen, sauber auflesen.

Die Salbey wird gar offt von den Kröten vergifftet, indem sie dieselbe oben und unten benagen. Vor dieses Unheil kan man kein anders

ders Mittel gebrauchen, als wann man eine Raute neben die Salbey pflantzet; dann die Kröten und Schlangen fliehen nicht allein vor der Raute selbst, sondern hassen auch ihren Schatten. Zu dem Ende schreibet Mizaldus Horti Medici campo 6. area 3. Die Raute widerstehet dem Gifft auf das herrlichste, und lässet keine Schlangen-Art zu sich, so weit sich ihr Schatten erstrecket.

Ambrosius Pareus lib. de venen. c. 24. erzehlet eine traurige Geschicht, welche sich mit einer vergiffteten Salbey begeben: Zwey Kauffleute waren nahe bey der Stadt Thoulouse in Franckreich bey einem ehrlichen Mann zu Gaste, die giengen in den Garten ihres Wirthes, brachen Salbey-Blätter ab, und legten sie ungewaschen in ihren Wein. Ehe aber die Mahlzeit verbracht, verlohren sie das Gesichte, nachdem ihnen erstlich ein solcher Schwindel angekommen, daß sie bedünckte, das gantze Haus gienge mit ihnen um, und drehete sich das unterste zu oberst. Ihr Hertz wurde ihnen trefflich matt, die Lippen und Zungen wurden schwartz; Sie stummleten, und sahen scheußlich und verkehrt aus, der kalte Schweiß brach ihnen aus, und übergaben sich hefftig. Darauf lieffen sie auf, daß sie dohneten, und kurtz hernach gaben sie ihren Geist auf, darüber der Wirth, und alle im Hause unsäglich erschracken. Bald darauf wurden sie gefangen genommen und beschuldiget,

get, sie hätten diesen zweyen Kaufleuten mit Gifft vergeben: Sie aber entschuldigten sich, und sagten, wie daß sie eben mit ihnen einerley Speiß und Tranck genossen, ausgenommen von der Salbey, welche die Kaufleute in ihren Wein geleget, hätten sie nicht getruncken. Da liesse der Richter einen Medicum holen, und fragte ihn, ob die Salbey etwa könte vergifftet werden? der Medicus antwortete: Ja, und man sollte im Garten nachsuchen, ob etwann ein gifftiges Thier da wäre, das seinen Gifft auf die Salbey geworffen. Dieses ward also befunden, nemlich eine grosse Anzahl kleiner und grosser Kröten in einem tieffen Loch unter dem Salbey-Stock, die jagten sie mit heissen Wasser aus ihrem Lager. Daraus hat man geschlossen, daß die Salbey so wohl von dem Geiffer, als den Urin der Kröten sey vergifftet worden: und ist also der Haußwirth mit seinen Leuten ledig gelassen worden.

Die Salbey tragt an vielen Asiatischen Orten Aepfel. Zu Consenza in Calabria hat eine Salbey, in einem Garten, einen Aschenfärbigen Gallapfel hervorgebracht, wie solches Scaliger Exercit. 168. bezeuget, als der ihn mit Augen gesehen.

Die Salbey von einer schwangern Frauen genutzet, erhält die empfangene Frucht, und theilet ihr das Leben mit. Ja es disponiret auch die Mutter zur Empfängniß, und machet

die

die Weibs-Personen fruchtbar. Die Historien-Schreiber berichten vor warhafftig, es haben die Coptischen Weiber in Egypten, nach erschröcklicher Pestilentz-Seuche, woran sehr viel Menschen gestorben, von gekochten Salbey getruncken, und seyen davon trefflich fruchtbar worden. Man machet auch Bähungen aus gesottenen Salbey für das Zittern der Hände und anderer Glieder. Sie stärcket die Mutter, macht die Frucht in Mutterleib starck und kräfftig, wie erst gemeldet. Man soll zum öfftern Salbey in der Speise oder sonst ausserhalb derselbigen essen, wann man will Lust und Begierd zum Essen bekommen, und die übrige böse Feuchtigkeit des Magens reinigen. Die Salbey lindert den Schmertzen des Haupts, und säubert die Zähne und das Zahnfleisch. In Wein gesotten und gebrauchet, macht einen wohlriechenden Athem; das distillirte Wasser macht das Gesicht hell und heiter.

Wermuth ist ein gemeines Kraut, welches doch von allen Zeiten her ist bekannt gewesen, dann solches bey den Alten schon für köstlich und hoch ist gehalten worden, als welche solches, um wichtiger Ursachen willen, bey den Gottes-Diensten und Triumphen gebrauchet. Der Wermuth wächst zwar gerne in den Gärten, wohin man ihn auch pflantzen soll, damit man ihn bey Handen zu alltäglichen Gebrauch haben kan. Allein es ist auch diß zu wissen, daß

sich

sich selbiger durch seine Verpflantzung nicht verbessere, dannenhero derjenige, so auf den Bergen wächset, und Absynthium montanum oder Romanum genennet wird, weit kräfftiger und stärcker, aber auch niederer und kleiner ist als der ander. Er hat sehr grosse Krafft im Heumonat; Wann man ihn will pflantzen, sonderlich den wilden, so soll man die Wurtzel verdrehen und winden.

Der Wermuth hat in vielen Stücken eine verwunderliche Natur, spricht aus Matthiolo Jonstonus in Thavmatogra. class. 5. cap. 11. er selbst ist bitter, doch sein distillirtes Wasser in etwas süßlicht. Dannenhero diejenigen, so über Mesue geschrieben, darvor halten, er habe doch in seinen innersten Theilen etwas süsses bey sich. Man muß aber die Sache der Zärtlichkeit der innern Theile zuschreiben. Sintemal selbige gar leicht in Dämpffe können resolviret, und durch Wärme des Feuers subtil gemachet werden, und also ihre Bitterkeit verlieren. Die Laugen, woraus sein Saltz bereitet wird, stecket die Hände dermassen an, daß sie fast alle Empfindlichkeit verlieren. Biß hieher obiger Autor.

Man hält davor, spricht der obgedachte Jonstonus in Thav. class. 5. de admir. plant. daß wann man die Kinder, ehe sie zwölff Wochen alt werden, mit Wermuth-Safft an Händen und Füssen beschmiere, sie keine Anstösse

weder von Hitze noch Kälte ihre gantze Lebens=zeit haben. Eben dieser Autor erzehlet, wann man eines Kindes Leib über und über mit Wermuth=Safft reibe, so werde es nicht krä=tzig werden.

Der Wermuth, unter allen seinen mannig=faltigen herrlichen Würckungen, stärcket insonderheit den Magen, treibet die Galle, doch nicht den Schleim aus dem Leibe; um solcher Ursache willen pflegt man den Wermuth=Wein zu machen. Rechgraß=Wurtzel mit den obern Wermuthschößlein gesotten und getruncken, heilet die Gelbsucht. Aus einem halben Pfund der obersten Wermuthschößlein, und dreyer Pfund Zucker einen Conserven=Zucker gema=chet, und zum öfftern gebrauchet, heilet die kalte verlegene Wassersucht, verhütet die Truncken=heit. Es ist auch eine widergifftische Artzney de=nenjenigen Persohnen, welche von tödtlichen Schwammen geessen, auch wider die Spinnen=Stich und anderer gifftiger Thiere Biß. Wer=muth=Safft unter Pfersichkern vermischet, zer=stossen und gegessen, tödtet die Würmer. Wer=muth=Blätlein zu Pulver gebrennet, Rosensälb=lein darunter gemischet, und die Haare damit ge=schmieret, machet sie gantz schwartz. In die Behalter und Gewand=Kästen geleget, bewah=ret die Kleider vor den Motten und Schaben, vertreibet auch die Mucken.

Der Quendel wächset breit und frech, wann man ihn nahe an die Wasserbrunnen, kleine Bächlein, Schöpffbrunnen, in ungebauetem und trocknen Erdreich im Sommer, im Winter aber in gar feuchten Boden pflantzet oder säet, dann also bringet er desto grössere und breitere Blätlein, aber doch will er weder zu feisten noch mit Mist gedüngten, sondern allein an der Sonne gelegenen Boden haben, und ist ihm verträglich, wann er zum öfftern mal versetzet wird. Dieses Kraut wächset bißweilen aus Basilien-Saamen, welches man nicht allzufleißig gezeuget hat. Quendel in Eßig und Rosen-Oel gesetzet, die Schläffe mit gerieben, stillet die grosse Schmertzen des Haubts. Mit Honig genutzet, reiniget er die Lunge, und hilfft wider die fallende Sucht. Die Brühe, darinnen Quendel gekocht, hilfft wider Blähung, Geschwulst und Härtigkeit der Mutter. Der Rauch von Quendel gemacht, tödtet die Schlangen und andere böse gifftige Thiere, und vertreibet die Flöhe Gedörrter Quendel zu kleinem Pulver zerstossen, und einer Kronen schwehr mit Wasser getruncken, heilet die Harn-Winde, und treibet den Harn.

Der Jasmin wird auf gleiche Weise gezeuget wie der Rosmarin, dessen Pflåntzlein werden aus Italien gepfropffet und ungepfropffet nach Teuschland häuffig überbracht; er kan aber durch abgebrochne Zweiglein vermehret wer-

Seine Blåtter fallen den Winter ab. Man kan aus den weissen und holdseeligen Blůmlein ein Oel machen, so man in sůssem Mandel-Oel eine Zeitlang beitzet. Solches Oel ståcket die Spannadern und andere Glieder, welche mit der Gliedersucht von kalter Ursach entspringend, geplaget werden. Eben auf solche Weise legt es auch das Grimmen und die Schmertzen der Dårmer in den kleinen Kindern.

An dem Spanischen Jasmin mit grossen Blumen fallen die Blåtter des Winters nicht ab; die Blumen sind zwar weiß, aussenher aber purpur-roth. Sie ůbertreffen die von dem gemeinen sowol an der Grösse als Lieblichkeit des Geruchs sehr weit. Der gelbe gemeine Jasmin ist wegen der gelben Blumen angenehm, welche doch von Geruch gar schlecht. Der gelbe Indianische Jasmin hat sehr wolriechende Blumen, und kan durch Ansetzung der gespaltenen Töpffe fortgepflantzet werden. Man muß aber hierzu der niedrigsten Růlein am Stamm erwehlen, einen Einschnitt biß an das Marck, fast wie bey den Topff-Någelein thun, ein Steinlein darzwischen stecken, den Schnitt mit geweichter Kreide ůberstreichen, und einen kleinen Spalt-Topff behöriger Massen daran legen. Nachmals muß es fleißig begossen, von Kålte und Nordwinden sonderlich verwahret, nach einem Jahre vom Stamm

abe

abgeschnitten, und in ein besonder Geschirr versetzet werden.

Der Rauten-Jasmin wächset um Geneve wild an den Zäunen, anderswo will er fleißig gewartet seyn, und kommet doch nicht zu seiner Frucht, welche sind rothe runde Beerlein wie kleine Erbsen, darinnen der Saame verschlossen Die Blätter sind der Rauten gleich, gemeiniglich drey und drey beyeinander; Die Blumen gelb, und in 5. Blätlein zerschnitten. Die Wurtzel kreucht in der Erden fort, und treibet junge Brut, daraus die Vermehrung geschicht. Der blaue Jasmin bringt seine draußliche wohlriechende Blumen Straußweise im April, und wird durch Zerreissung des Stocks mit den Wurtzein fortgebracht.

Den weissen Kümmel soll man im Majen im guten reinen und wohlgedüngten Grund säen; der Saamen ist gut zur Däuung, machet harnen, zertheilet und vertreibet die Bläste. Wer will einen schönen grossen Kümmel haben, der soll ihn in einen feisten warmen und gegen dem Aufgang der Sonnen gelegenen Land, unter die Kuchen-Kräuter (dann also wächst er viel besser) im Anfang des Majen säen. Dieses Kraut soll nicht bald nach dem Säen mit Wasser besprenget werden. Wann er aber aufgegangen ist, alsdann ist es Zeit, daß man ihn offtermals begiesse. Kümmel geessen, zertheilet die Bläste, welche über sich steigen, stillet

das Grimmen im Leibe, und erlöset von den Harn-Winden. Wider das geronnene Blut vom Schlagen ist gut, daß man klein gepulverten Kümmel vorhin bey dem Feuer gewärmet, bald nach dem Schlagen über den Schaden lege.

Der Dill will lieber gepflantzet als gesäet seyn, will aber dabey einen wärmlichten Grund, und der nicht allzukalt sey, haben. Will man, daß dieses Kraut schön groß wachse, so muß man es zum öfftern wohl begiessen. Wann man will Dill säen, so ist nicht vonnöthen, daß man den Saamen mit Erdreich bedecke, und einscharre, dann den Dill-Sammen frist kein Vogel. Der Dill hat eine sonderbare Wirckung, das Grimmen und Aufstossen des Magens und das Erbrechen zu stillen. Er treibet den Harn, und befördert die Däuung des Magens, und zeitiget alle harte Geschwulst oder Beulen.

Der Anis begehret einen wohl erbauten, feisten und wohlgemisteten Boden. Dieses Kraut soll man im Mertzen säen, und zum öfftern mal mit Wasser besprengen. Diejenigen, welche zum Grimmen und Leibweh, Aufstossen des Magens geneigt sind, auch einen übelriechenden Athem haben, und ein schön klares Antlitz begehren zu bekommen, wissen wohl, worzu der Anis-Saamen alle Morgen gegessen gut seye. Nach dem Essen gebrauchet, beför-

fördert er die Däuung des Magens. Der Anis-Saamen ist auch gut den Säug-Ammen zu gebrauchen, dann er machet ihnen viel Milch.

Ammi begehret gleiche Wartung, Zielung und Erdreich, wie der Anis. Dieses Kraut einmal gesäet, wächset hernachmals von sich selbst von dem abgefallnen Saamen auf der Erden. Ammi-Saamen ist gut für das Grimmen und Leib-Weh, so von der Mutter seinen Ursprung nimmt. Mit Wein getruncken, treibet er den Harn, doch muß solches selten oder wenig geschehen, dann er machet sonsten den Persohnen böse Farbe; sein Rauch reiniget den Leib.

Poley wächset vom Pflantzen und auch von Säen; das soll man aber mercken, daß so man Poley von der Wurtzel, oder von jungen Beyschößlein im Herbst pflautzet, so wachsen ihme die Blätter und Blumen ohngefehr mitten im Winter-Monath. Poley eine Weile gepflantzet, bleibet hernachmals für und für, allein er will alle Jahr gesäubert und gejettet, darzu mit allem Fleiß begossen seyn. Poley ist eine vortreffliche Artzney wider die Wassersucht, dem Miltz gut, vertreibet die Gelbsucht. Der Rauch von Poley tödtet die Flöhe und das gifftige Ungeziefer. Poley im Wasser gesotten und Pflasterweiß aufgelegt, lindert das Hüfftwehe.

Taubenkraut begehrt einen wasserreichen Boden und schattigten Lufft, wann man einmal diß Kraut gesäet hat, so bedarff es nicht, daß mans mehr säe, dann es wächset nachmals von sich selbst und in grosser Menge. Es wächst auch hoch, und wird fast groß, wie eine Staude. Taubenkraut hat fast solche Würckung wie der Thymian, dann es ist trefflich gut für den kurtzen Athem, und das Keuchen, und treibet den Harn. In die Behälter und Kästen zu den Kleidern gelegt, machet sie wohlriechend, und erhält sie für Motten und Würmern.

Der weisse Andorn zu Latein Marrubium oder Prasium genennet, wächset gern allenthalben in einem jeden Grund und Boden, doch viel eher in einem rauhen ungebaueten Erdreich; und darum findet man diß Kraut mehr bey den alten Mauren, Hagen, Stegen und in den Feldern, als sonst anderswo. Aber doch erfordert der wilde Andorn feuchte und wässerige Plätze, als da seynd die Gräben, kleine Wässerlein, niedrige und feuchte Oerter. Der Andorn gesotten und getruncken, ist gut für den Husten, und für das Keuchen, dann er reiniget die Lunge und die Brust.

Stabwurtz, Frantzösische Garderobbe genannt, wächset eher auf, wann man die jungen Schößlein oder die Wurtzel setzet, als wenn man ihn säet. Dieses Kraut kan weder grosse

Kält

Kält noch hefftige Hitze leiden; Darum soll es an einem wohltemperirten Oertlein im Garten gesetzet werden. Stabwurtz-Saamen einer Kronen schwehr eingenommen, darnach etliche seiner Blätlein, und eine Welsche Nuß darzu gethan, mit weissen Wein und Armenischen Bolus zerstossen, durchgeseyhet und getruncken, ist ein sonderbar trefflicher Tranck wider die Pestilentz, und allerley böser Gifft. Die öbersten Schößlein samt der Blumen von Stabwurtz genommen, in Oele zerstossen, und ein Sälblein daraus gemachet, die Hände, Füsse und den gantzen Ruckgrad dem Krancken damit gerieben, hilfft wider das Schauern in den Fiebern. Stabwurtz eingenommen, oder sonst auswendig übergeleget, tödtet die Leibes-Würmer der jungen Kinder. Weil es aber dem Magen soll schädlich seyn, so will dannenhero Gelenus nicht, daß man es inwendig in den Leib einnehme.

Der Fenchel schlägt keine Lufft noch Erdreich ab, jedoch seiner Natur und Art nach liebet er warme Lufft vielmehr als die Kälte und steinigten Boden, dann sonst das beste Erdreich; leimichten Grund mag dieses Kraut nicht leiden. Es kommet auch selten darinnen auf. Man pfleget den Fenchel im Frühling und Herbst zu säen, auch eben zur selbigen Zeit zu pflantzen, darnach von den jungen Stengeln eines jeden insonderheit zu versetzen, wann sie zu dick ste-

hen. Jedoch will der süsse Fenchel allezeit lieber gesäet, als gepflantzet seyn, und solches vielmehr im Frühling, als im Herbst, also wächset er viel süsser, und der Saamen viel grösser.

Man soll den Fenchel in ein ziemlich dürres Erdreich, der Sonnen wohlgelegen, säen und versetzen. Gemeldter Saamen muß leicht, und nicht über ein Jahr alt sey, soll auch, weil er noch wächst, sauber gejettet werden, so lang, biß daß er gar vollkommen und groß gewachsen sey, dann sonst mögte er von dem Unkraut ersticken.

Will man süssen Fenchel haben, so mische man Honig unter das Erdreich, darinnen man den Saamen säen will, oder schütte Honig-Wasser oder Milch darunter, erfrische es, und rühre es zum öfftern. Fenchel-Saamen samt den Blättern machen ein lauter und scharff Gesicht; darum pfleget man aus den jungen zarten Blätlein und Stengeln Safft auszupressen, zu trincken, und in solchen Fällen zu gebrauchen. Man pflegt auch zuweilen aus dem schlechten Kraut, oder mit Honig vermischt ein gebrannt Wasser zu distilliren. Fenchel-Saamen nach der Mahlzeit gegessen, dämpffet die Bläste, wiewol er an und für sich selbst sehr unverdäulich ist, und den Leib nicht sonderlich zu nähren pflege.

Man kan den Fenchel-Saammen frisch, und indem er noch grün ist, im Anfang des August-Monaths essen, auch die zartesten obersten Dolden, samt dem Stengel in Zucker einlegen, oder die gantze Aestlein, und den Stengel samt den Blätlein und Saamen mit Eßig in irdenen Geschirren einsaltzen, und zu jeder Zeit gebrauchen. Insonderheit aber wann grosse brennende Hitze vorhanden ist. Fenchel-Saamen offt und dick geessen, bringet den Weibern viel Milch.

Das achte Capitel.

Von Beyfuß, schwartz Coriander, Gamillen, Katzenmüntz, Lavendel, Majoran, Mutterkraut, welschen Steinklee, Melissen, Scharlach, Stöchaskraut und Reinfarben.

Beyfuß oder St. Johannis-Kraut, ist zweyerley Geschlechts, nemlich roth und weiß. Der rothe hat rothe Stengel, der weisse aber weisse; sonst gleichet er an Gestalt dem Wermuth, ausser daß er breitere Blätter hat, und einen langen Stengel; die Blätter sind auswendig weiß, und inwendig schwartz-grün, eines angenehmen lieblichen Geruchs und Geschmackes, um welcher Ursachen willen man ihn in die Gärten pflantzet, und sich seiner nicht allein in den Küchen zu Ausfüllung des

des Geflügels, sondern auch zu unterschiedlicher Artzney verbrauchet. Wann man davon ein Wasser distilliren will, so sammlet man ihn im Majen; so man ihn aber zur Kuchen gebrauchet, sammlet man ihn im Herbst, wann er verblühet, und seine Bützlein überkommen.

Er hat eine sonderbahre Tugend und Würckung wider die Schlangen-Biß und Pestilentz inn- oder äusserlich gebrauchet; daß aber dem also sey, befindet sich hieraus, daß die Teutschen aus Erfahrung dieses Kräutlein, wie schlecht und gering es auch ist, wider die Pestilentz neben andern Artzneyen, nützlich gebrauchen. Sie brennen es aber zu Aschen, und machens zum Alchymistischen Saltz, nehmen auch alsobald, wann sie eine gifftige Seuche ansteckt, dieses Pülverlein vier oder fünf Finger voll ein, in gutem starcken Wein oder Malvasier, legen sich darauf ins Bett, und schwitzen zwo oder drey Stunden lang. Beyfuß-Blätter mit bitterm Mandel-Oel auf dem Magen gelegt, stillet desselben Schmertzen.

Schwartzer Coriander, Nigella flore plena, Nonnen-Negelein blühet gemeiniglich mitten im Sommer: dessen Saamen muß im Vollmond abgenommen, und auch wieder also an den Ort, wo er bleiben soll, ausgesäet werden. So man den Saamen anzündet, und den Rauch davon empfängt, so stillet er

die

die Catharren und Flüsse, trocknet das Hirn, bringet den verlohrnen Geruch wieder. Der Saamen in Wasser und Eßig gesotten, und in dem Mund gehalten, stillet den Zahn-Schmertzen.

Weisse und gelbe Gamillen bedürffen keines sonderbaren Pflantzens oder Haltens, sondern es ist genug an dem, daß man sie an dürre, magere und steinigte Orte setze, dienen zum Erweichen, die Schäden zu zeitigen, zertheilen, laxiren und dünner zu machen, dannenhero ist auch nichts bessers vor die Müdigkeit der Glieder, als Chamillen oder Gamillen im Bade gebrauchet. Die Gamillen-Blätlein in weissem Wein zerstossen, und die Brühe davon gebrauchet, ist eine nützliche Artzney in allerhand Fiebern, insonderheit aber das dreytägige zu heilen; dannenhero pflegten die Egyptischen Pfaffen dieses Kraut der Sonnen zuzueignen. Gamillen-Brühe im Anfang des Fiebers laulicht getruncken, heilet das dreytägige Fieber durch ein Erbrechen. Frische Gamillen-Blätter auf einen heißglüenden Mauerstein oder Pfanne gelegt, benimmt geschwind den Haupt-Schmertzen.

Katzenmüntz wächst allenthalben ohne einige sonderbare Pflantzung in sumpfig- und wässerigen Orten, wie dann solches die tägliche Erfahrung bezeuget. Man sagt, daß er sonderbare Krafft habe, die Empfängniß zu befördern.

Auch pflegen die Aertzte Wasser=Bäder und Bähung den Weibern daraus zu ordnen, wann sie wollen, daß die unfruchtbaren Frauen sollen Kinder bekommen.

Der gelegenst und bequemste Ort, den Lavendel, das Männlein und Weiblein zu pflantzen, seynd die dürre, steinigte und gegen der Sonne gelegene Gründe. Man soll ihn zuvor beschneiden und butzen, ehe er Blumen bekommt. Lavendel ist ein köstlich Kraut wider die zerknitste Senn=Ader oder sonst andere kalte Gebrästen derselben, dannenhero wird es auch in den Wasser=Bädern oder Bähungen wider die Lähme, den Kampf, den gantzen Schlag und dergleichen Kranckheiten trefflich gut befunden.

Lavendel=Blumen mit Zimmet=Rohr, Muscatnüssen und Negelein gebrauchet, heilen das Hertz=Klopfen; der Conserven=Zucker und das gebrannte Lavendel=Wasser thun dergleichen. Lavendel=Oel trockner die Flüsse, heilet die Gicht und den Krampf der Nerven, so man den gantzen Ruckgrad vom Hals an, biß hernieder damit schmieret.

Der Majoran wächset eben so wohl von gesäeten Saamen oder aus der gesetzten Wurtzel und den jungen Schößlein, als die Salbey. Dieses Kräutlein will Schatten und feist wohl gemistet Erdreich haben; es soll auch offt und vielmahls gesprenget werden. Der Majoran

wächset viel dicker, schöner und frecher, wann man ihn im Anfang des Sommers versetzet. Die Wurtzel soll man vor den Mäusen und Ratzen wohl verwahren, dann solch Ungezieffer diesem Kräutlein gar gefähr. Majoran Safft in die Nasen gezogen, reiniget das Hirn, Lauge daraus gemachet, trocknet die Flüß und allen Unrath und Unsauberkeit des Haupts, die Brühe, darinnen Majoran gesotten, ist im Anfang der Wassersucht, wider den verstandenen Harn und das Grimmen trefflich gut.

Das Mutter-Kraut will gleiche Wartung und auch Erdreich haben wie Beyfuß, dann sie haben fast gleiche Wirckung miteinander, sie seynd mehrentheils der Mutter im Leibe zugeeignet, doch ist das Mutter-Kraut dißfalls viel herrlicher als die Blume. Die Blätter von Mutter-Kraut genommen, zerstossen, und auf den Zahn, oder über einen Ort, da der Schmertz am meisten ist, geleget, stillen den Schmertzen auf das beste. Dieses Kraut ist auch allen denen Personen gut, welche den Schwindel haben, oder mit Melancholey und Lendenstein behafftet sind.

Der welsche Stein-Klee schlägt kein Erdreich aus, die Erde sey feist oder dürre. Doch will dieses Gewächs mit Wasser begossen seyn. Stein-Klee zertheilet, machet dünn und öffnet, erweichet gleicher Gestalt wie Gamillen. Giebt auch einen lieblichen Geruch, sonderlich wann

er

er noch frisch und grün ist, oder im Sommer, wann es regnet. Dieses Kraut lindert auch den Schmertzen in allen Gliedern.

Die rechte Melissen wächset viel eher im Gehöltz und Wäldern, als in den Gärten. Will mans aber in Gärten haben, so muß man sie in ein fett und gut Erdreich, wo die Sonne nicht zu heiß scheinet, säen. Melissen-Kraut machet das Hertz frölich, und die traurige Geister von schwehren melancholischen Gedancken und Phantaseyen frey. Dieses Kraut widerstehet nicht allein dem Biß der wilden Thieren, sondern der Pestilentz selber, man brauche es auch auf was Weise man will.

Es ist auch eine vortreffliche Artzney für solche Personen, welche meynen, sie haben von gifftiger Speise geessen, als offtmals denen geschicht, welche gifftige Schwämm und dergleichen essen. Diejenigen, welche mit Bienen umgehen, und nicht gerne wollen, daß ihnen dieselbe aus ihren Körben entfliegen, oder wann sie ausgeflogen sind, wieder kommen, pflegen allezeit ihre Immen-Stöcke mit Melissen-Blumen zu reiben; also wiederum, wann sie wollen, daß sie auffliegen sollen, salben sie solche mit Mutter-Kraut.

Scharlach, welches die Frantzosen Toute Bonne und Orvalle nennen, weil es grosses Gold werth sey, wächset allenthalben vom Saamen, und auch ohne Saamen: Es will viel und offt mit Wasser gesprenget seyn.

Scharlach-Blätter zerstossen und über den Schaden geschlagen, ziehen die Spreußen und Dornen aus dem Leibe, und treiben die Frucht in Kinds-Nöthen. Ein wenig Scharlach in Wein geleget und getruncken, machet die Leute lustig und frölich. Ein Scharlach-Körnlein in die Augen gethan, und etlichmal hin und her getrieben und gewältzet, machet das Gesicht rein und klar; dann es reiniget die Augen von Phlegmatisch- und zäher Feuchtigkeit, dannenhero siehet man das Körnlein, wann mans wieder aus den Augen gethan hat, mit einem subtil und dünnem Häutlein überzogen. Ein junger Most über den Scharlach-Blumen und Saamen vergiert, schmäcket wie Muscateller, aber solcher Wein machet bald truncken, und bringet grossen Haupt-Schmertzen; wie auch das Bier thut, wann die Bierbräuer Scharlach an statt des Hopfens nehmen.

Stächas-Kraut ist eines trefflich guten Geruchs, will mit sonderbarem Fleiß gezeuget und in feist Erdreich und Sonnenschein geleget und gepflantzet seyn. Die Brühe, der Sirup und das Wasser von Stöchas-Kraut gebrennet, stärcket das Hirn und das Gedächtnus, öffnet die Verstopffung der Leber, der Lungen, des Miltzes und der Mutter.

Die beyde Geschlecht der Reinfaren, kleine und grosse, wachsen gern am feuchten Ort, als bey Flüssen und Bächlein, bisweilen auch am

S dürren

dürren und magern Ort, darum werden sie auch nahe an den Wegen und Stegen gefunden. Reinfarn=Blum, oder der Saame, mit Milch oder Wein getruncken, tödtet die Würmer, darum heissens etliche der Würmer Tod. Es fördert auch den verstandnen Harn, zermalmet den Lenden=Stein, insonderheit aber in den Manns=Personen.

Das neundte Capitel.

Von unterschiedlichen Gewächsen, welche zum Laubwerck, Geländ und Gehäld im Blumen=Garten pflegen gebrauchet zu werden, insonderheit aber von Cypressen=Bäumlein, Rosen=Stöcken, Buchsbaum, Wachholder, Holder, Ginst, Sevenbaum, Epheu, Reinweiden, Stich=Wurtz, Schlutten und Mönchs=Köpfflein, wie auch von Johannes=Beerlein, Stachel=Beer= und Wein=Aeugeleins=Stauden.

DEr Blum=Garten wird (wie oben gemeldet) mehrentheils deswegen angerichtet, damit ein Herr des Land=Guts und Hauß=Vatter auch unterweilen hierinnen seine sonderbare Lust und Ergötzlichkeit habe. Um nun selbigen auf unterschiedliche Weise mit Laubwerck, Geland und Gehäld auszuzieren, auch mit Pomerantzen, Citronen, Granaten, Lorbeer und dergleichen Bäumen in

Kübeln und Scherben zu versehen, machet ihme noch ein weit besseres Ansehen, und vermehret dessen Anmuthigkeit um ein merckliches. Wir wollen bey dieser Gelegenheit von beyderley Arten in Kürtze zu handeln uns befleißigen, sonderlich aber von denen Gewächsen, welche zum Laubwerck und Geländ des Blumen-Gartens dienen, anjetzo den Anfang machen.

Betreffend nun erstlich den Cypreß-Baum, sowohl das Männlein als das Weiblein, so wächst selbiger zwar in der Insel Creta von sich selbst und ohne einige Pflantz- oder Haltung, in grosser Menge; bey uns aber kan und mag er nicht aufkommen, man pflege dann seiner gar fleißig, und pflantze ihn in gar guten Boden, dann seiner Natur und Art nach, mag er keine andere als warme Länder leyden, und daselbst wächst er nach allem Wunsch. Er wächset gesäet, oder gepflantzet gern an dürren Gründen, welche sonderlich den Wasser-Flüssen, Sumpff, Koth, und Feuchtigkeiten weit entlegen sind; Er kommet auch eher auf an gebürgigen Orten und Hügeln, wohin die Sonne am meisten scheinet, als im Thal.

Er meidet gar sehr die Mistung, wie wenig auch das Erdreich gedünget sey; und so man auch die Grube, darinn der Cypreß-Baum stehet, mit Mist umgeleget, so bleibet er nicht, und verdirbet. Das Männlein bleibet ohne Frucht, das Weiblein aber bringet zwar seine Frucht,

aber etwas spat und langsam. Wann dieser Baum seine Fruchtbarkeit erlanget, so bringet er seine Früchte dreymahl im Jahr, als, im Jenner, Mayen und Herbst=Monat, wächset gar hoch, hat einen langen runden Stamm, seine Blätter vergleichen sich mit dem Sevenbaum, die Zirbeln sind den Lerchenbaums=Zäpflein nicht unähnlich, ohn allein daß sie dicker, härter und herber sind. Das Holtz ist dauer= und währhafft, verfaulet nicht, ist auch für den Würmern gesichert.

Dieser Baum ist in den Blumen=Gärten wohl bekannt, wird beydes von dem Saamen und zarten Zweiglein, so von den Aesten abgebrochen werden fortgepflantzet. Der Saame muß mit allem Fleiß gesammlet werden, denn desselben Körnlein sind sehr klein. Im April soll er gesäet werden, auf ein fest gemachtes ebnes Erdreich, der Saame wird durch ein Sieb gerädelt und lind zugedecket, dann unter vesten oder schweren Erdreich mag er sich nicht empor heben, und hernach jedesmals über den dritten Tag, nach der Sonnen Untergang sänfftiglich begossen, dann viel begiessen schadet ihm. Die Zweiglein werden im Mayen oder im Anfang des Junii gepflantzet.

Beydes die Säung und Pflantzung pfleget gemeiniglich wohl zu gerathen, wiewohl man die, so von den Saamen sind, vor die währhafftesten will gehalten haben. Hier zu Lande werden

den sie nur in Kübeln gehafft, und in denselben sehr hoch gebracht, dann man sie im Winter bey uns nicht im Feld stehen lässet, da sie doch stets grünende und dauerhaffte Bäume sind.

Insgemein sagen die Botanici, daß der Cypreß-Baum keiner sonderbaren Pflege noch Warte bedürffe: Mit mittelmäßigem Erdreich sey er zufrieden, dörffe nicht offt begossen auch nicht gedünget noch geschneidet, auch nicht gehacket werden, sondern wachse von sich selbst. Doch hat die Erfahrung bezeuget, daß das gute Erdreich, fleißige Begiessung, sonderlich aber die Anbindung, damit er gerad fort und über sich schiesse, sehr viel genutzet, und die Wachsung mercklich befördert habe. Obwohl dieser Baum mit seinen Früchten keinen sonderbaren Nutzen giebet, so ist er doch mit seiner Forma pyramidali den Lust-Gärten eine sonderbare Zier, zumahlen wann zween gegen einander, oder mehr zu des Gartens Eingang gesetzet werden.

Die Heydnischen Poeten dichten viel und mancherley von dem Cypreß-Baum, und schreiben, es sey ein junger Knab gewesen, Cyparissus geheissen, welchen der Wald-Götz Sylvanus sehr lieb gehabt, und als er gestorben, denselben in einen Cypreß-Baum verwandelt habe. Wiewohl der Poet Ovidius im 10. Buch von Verwandlungen der Cörper ein anderes fabuliret und spricht: Dieser Knab sey von dem Abgott Apolline so hefftig geliebt, und in einen

Baum seines eigenen Nahmens verwandelt worden; und solches darum, weil derselbe Knab eine sonderbare Lust zur Poeterey gehabt; daher dann seiner auch von den andern Poeten in ihren Schrifften offt gedacht wird; dann von solchen Leuten man vorgegeben, als wann sie von dem Apolline und den Musen geliebet würden.

Cypreß- wie auch Cedern-Holtz wird nicht wurmstichig. Ob auch gleich solch Holtz die hundert-jährige abgeloffene Zeit hundertmahl erlanget, so fürchtet es sich doch nicht, daß es Alters halber wurmstichig werde, sagt Martialis im 49. Gedicht seines sechsten Buchs. Derowegen pflegten die Heyden ihrer Abgötterey Götzen-Bilder von solchem Holtz zu machen, weil es nicht allein dauerhafft, sondern auch einen lieblichen Geruch von sich giebt.

Also war bey den Liebethriten des Orphei Bildnis gar schön von Cypressen-Holtz geschnitzet, wie Plutarchus bezeuget; welches zur Zeit des Macedonischen Königes Alexandri (wie man sagt) natürlichen Schweiß geschwitzet. Solches Wunderzeichen hat Aristander der Telmeßier (nach Arriani Bericht) ausgeleget, daß nemlich seine Bedeutung dem Alexandro glücklich sey, dann es werde darzu kommen, daß sich die Poeten dermassen bemühen und befleißigen würden, des Alexandri löbliche Thaten zu beschrei-

beschreiben, daß ihnen der Schweiß darüber ausgehen werde.

Ferner haben die alten Heyden fabuliret, wie daß ihres obersten Abgotts Jupiters oder Gebieters Scepter und Regiments-Stab von Cypressen-Holtz gewesen sey, wie Hermippus vorgiebt. Damit sie wollten andeuten, daß er eine beständige und immerwährende Regierung habe. Die Pythagorische Secte nahme daher Ursach, daß sie keine Schreine, Kisten oder Kästen und dergleichen von Cypressen-Holtz gemachet gebrauchten, damit sie nicht davor angesehen würden, als ob sie sich dem Jupiter gleich achteten. Es meldet auch Mutianus, daß die beyden Flügel an der Kirchthür des Tempels der Abgöttin Dianä von Cypreß-Brettern gewesen; und daß dieselben schon zu seiner Zeit bis in 400. Jahr daselbst gantz dauerhafft gehangen, und doch noch so schön ausgesehen, als wann sie erst von neuem gemacht wären. Thucydides schreibet, daß man vor Alters die Todten-Bahren oder Leich-Kästen, darein man der Verstorbenen Cörper, die sich willig vor das Vatterland zu streiten ergeben, eingeleget und zur Erden bestattet, von Cypressen-Holtz gemachet habe. Plinius bezeuget, daß in der Burg zu Rom des Jupiters Bildnis, von Cypressen-Holtz gemachet, gestanden sey, welches im Jahr nach Erbauung der Stadt Rom 661. seye geweyhet

weyhet worden, und noch zu seiner Zeit daselbst gewesen, das wären bey 200. Jahren.

Wann man einen Cypressen-Baum umhauet, so schlägt er nicht wieder aus; dannenhero hatte man vor Zeiten zu den Leich-Begängnüssen gebrauchet, und dieselben zu einem Zeichen und Merckmahl über die Thüren des Hauses gesteckt, darinn ein todte Leiche ware, damit nicht etwan einer von ihren Geistlichen ohnwissend hinein gienge, und wegen des todten Cörpers unrein würde; und haben mit solcher Gewohnheit darneben auch anzeigen wollen, wie dieses zeitliche Leben ein sterblich und vergängliches Ding sey, welches, wann es einmahl verlohren wird, in dieser Welt nicht könne noch möge wieder zuweg gebracht werden.

Die Rosen-Sträuche sind gar wohl bekannt, und werden wegen ihrer Blumen sehr werth gehalten, dann die Rose ist eine Königin der Blumen, ein Schmuck der Erden, eine Zierde der Gärten, eine Lust dem Gesicht, dem Geruch eine Anmuthigkeit, und dem Hertzen eine kräfftige Erquickung; daher nicht wohl ein Gärtlein, wie klein auch dasselbe seyn mag, wird anzutreffen seyn, darinnen nicht ein Rosen-Stock zu finden wäre. Wann aber der Rosen nicht allein mancherley, sondern gar vielerley Gattungen sind, als ist unnöthig derselben Beschreibung hieher zu setzen.

Eine jede Rosen-Blume hat acht sonderbare Theil, der erste ist Calix, das Kelchlein, oder der Rosen-Knopff, begreifft in sich den untersten Theil der Blumen, aus welchem die andern Theil herfür wachsen.

2. Cortex, die Schelffen, ist der obere Theil des Knopffs, ehe er aufgehet, und in sich Zäserlein und Blätter begreifft, auch dieselbigen zusammen hält. Diese Schelffe hat fünff schmahle, satt und steiffe Blätlein, welche theils zerkerfft sind. Zwey haben gleichsam Bärtlein; Zwey sind gantz glatt: Eins hat ein Bärtlein auf einer Seiten, auf der andern ist es glatt. Diese Blätlein werden sonst Alabastri genennet.

3. Flos, sive Anthora, die Blüte. Diß sind die gelben Düpfelein oder Zäserlein mitten in der Rosen.

4. Folia die Blätter, welche sich ausbreiten, mit ihrer lieblichen Gestalt und wunderschönen Farben das menschliche Gesicht erfreuen, und mit ihrem anmuthigen Geruch den Menschen belustigen.

5. Unguis, der Nagel, ist der unterste weisse Theil der Blätter, damit sie an den Rosen-Knopff oder an den Kelch angehefftet sind.

6. Capillamentum, das Häuptlein, ist der obere Theil des Rosen-Knopfs, auch der Grund der Blüte und der Blätter.

7. Lana, die Wolle, sind subtile Härlein, so eigentlich eine Behaltnus des Saamens sind.

8. Semen, der Saamen, sind die inwendigen gelben Körnlein, so sehr hart sind, die stecken in einen länglichten Balg, so anfangs grün, hernach aber roth und glänzend wird; wird derselbe weich, so ist es eine Anzeigung, daß der darinn behaltne Saame zeitig. Solcher rother Saamen=Knopf wird eine Hufenbutte genannt.

Hierzu könnte das neunte Theil Viburnum, das Zweiglein, an welchen die Rose hängt, gethan werden; aber weil nur die eigentliche Theile der Rosen=Blumen haben sollen erzehlet werden, als kan das Zweiglein ein Theil des Rosen=Strauchs seyn und bleiben.

Die Versetz= oder Verpflantzung der Rosen geschicht auf folgende Weise: Bald nach den Hunds=Tägen, auch noch im November, werden die jungen Rosen=Stöcklein ausgegraben, an den Gipfeln beschnitten und wieder in gutes Erdreich gesetzet, wiewohl der Rosen=Strauch in jedem Grund bekommet, doch schöner und besser in fettem Erdreich. Der Stock muß Knie=tieff gesetzet, und nur die Gäbelein herfür ragen, und zwar also, daß sie über eines Schuhes hoch nicht sind; dann je niedriger je besser. Wann sie auch das erste Jahr lange Zweige oder Schösse treiben, sollen doch dieselbe im folgenden Frühling bis an das Erdreich abgeschnit=

schnitten werden, damit sie desto dicker wachsen, und mehrere Schoß treiben.

So man aber mit der Rosensetzung biß nach Winters gewartet, da muß man Achtung geben, so bald im Frühling das Erdreich offen wird, daß man die Rosen-Sträuche setze, damit sie noch etwas Safft von der Winter-Feuchte erreichen, ohne dieselben kommen die Rosen-Stöcke nicht leichtlich fort, ob man sie gleich begiesset. Es ist auch in Setzung der Rosen-Stöcke des Monds Alter zu beobachten. Es geschehe nun dieselbe im Herbst oder Frühling, so muß sie im Abnehmen des Monds gehandelt werden. Will man sie dungen, so solls auch im abnehmenden Mond geschehen; dann in solcher Zeit beginnet der Mist eher zu faulen, als im zunehmenden.

Obwohl die Rosen-Stauden mit jeglichem Erdreich vorlieb nehmen, so ist doch allzu dürrer Grund ihnen nicht anständig, mögen auch allerley Lufft erleiden, jedoch die warme Mittags-Lufft ist ihnen am zuträglichsten, bringet zeitlich die Blumen, und zwar schön und lieblich hervor. Aber der sehr kalte Winter-Frost, sonderlich wann derselbe lang gegen den Frühling hinaus währet, da der Safft durch vorhergegangenen warmen Sonnenschein in die Zweige kommen, ist ihnen bisweilen sehr verhinderlich und hoch schädlich. Darum müssen die erfrohrne Zweige, so weit sie dürr worden, abgeschnitten,

ten, und zuweilen bis auf das Erdreich hinweg genommen werden; die Gipfel ob den Wurtzeln pflegen bald wieder auszuschlagen, und lieblich zu wachsen, aber solche gar neue Schosse tragen im ersten Jahr nicht.

Die Rose, welche von Vielheit der Blätter Centifolium heisset, kan gar wohl riechend gemachet werden, so man derselben im Impffen oder sonst in einem Spalt, Biesem bey- oder einbringet. Wie man Rosen auf künstliche Weise hervor bringen solle, davon wird in der fünfften Abhandlung dieses dritten Theils gehandelt werden.

Der Bux ist zweyerley, Buxus arborescens, der Bux-Baum, und Buxus humilis, der kleine oder niedrige Bux. Der Bux-Baum ist ein kleines dräuschlichtes Bäumlein; dessen Stamm eines Arms dick, hart und schwehr, fällt im Wasser zu Boden, faulet nicht, wird auch von Würmern nicht benaget, die Aeste sind häuffig, und dick beysammen, die Blätter glatt und glitzend, beynahe dem Myrthen-Laub ähnlich, ohne daß sie dicker, runder und härter sind, sie bleiben stetigs grün, und fallen nicht ab, wann aber ihnen die Erd-Feuchte entgehet, oder allzustrenge Kälte leiden, so werden sie weiß und verderben, fallen aber gleichwohl nicht ab, es sey dann, daß sie abgeschlagen oder abgestreiffet werden. An den Bux-Blättern ist dieses etwas sonderbares, daß sie gleichsam zweyfältig sind; dann

mit

mit einem subtilen Messerlein kan ein jedes Blätlein in zwey runde und gleichförmige Blätlein getheilet werden, deren das untere ist subtil und gelblicht, das obere aber behält seine grüne und glitzende Gestalt, welche zwey Blätlein mancher Gärtner nicht erkennen mag. Die Blüte ist grün, lässet sich sehen im Heumonat; die Frucht, so hernach folget, sind runde Beer, den Myrten-Blättern gleich, ohne daß sie etwas grösser sind. Wie nun dieses Baums-Geruch dem Menschen widrig ist, so werden desselben Beere von Vögeln nicht begehret; doch wollen etliche, daß sie von den Ameisen eingesammlet werden.

Ob gleich diese Bäumlein, wegen ihres Geruchs dem Menschen unangenehm sind, so werden sie doch wegen ihrer steten Grüne in den Gärten behalten, und in mancherley Gestalt gebracht: Sintemal schöne runde Kugeln daraus gezogen werden können, zumahl weil sie sich stutzen und beschneiden lassen. Das Holtz wird auf vielerley Weise gebrauchet, sonderlich ist es den Holtzdrechslern gut, welche allerley Gefässe daraus machen können, und weil vor Alters der Apothecker Büxen meistentheils auch aus Buxbaum-Holtz gemachet worden, so werden ihre Gefässe, darinnen sie Specereyen aufbehalten, annoch Büxen geheissen. Kämme, Eßlöffel, Pfeiffen, Messerheffte, Schachsteine, ꝛc. werden auch daraus bereitet.

Der

Der kleine Burbaum bestehet nur aus jungen Schüssen und Pfläntzlein, welche von andern abgerissen, und zu Einfassung der Blumen-Felder gantz zierlich gebrauchet werden. So man will, kan man auch die Hauptgänge im Blumen-Garten damit besetzen, und denselben zween Schuhe hoch ziehen, welches einem Garten eine treffliche Zierde ist, wann zu beeden Seiten der Gänge, der Bur so hoch, und eines Schuhes breit stehet. Allein lange Zeit, und eine fleißige Wart, daß er schnur-gerad gezogen werde, gehört hierzu. Ich weiß nicht anders, daß der Baum und die Burstäudlein, damit man die Blumen-Felder zieret, einer Art und Geschlecht seyn, und darinn der Unterschied bestehe, daß jener in guten Grund und durch lange Zeit zu einen Baum werde, dieses aber ein Stäudlein bleiben muß, weil es dick aneinander stehet, und jährlich gestutzet und beschnitten wird.

Die Versetzung des Burbaums soll gleich nach den Hunds-Tagen oder im frühen Frühling geschehen, damit er der Winter-Feuchte noch in etwas geniessen möge.

Cælius Calcagninus in seinen Beyspielen erzehlet vom Bur, der allzeit grünet, und doch keine Frucht bringet, dieses Gedicht: Die Natur- oder Creatürliche Gewächse haben auf eine Zeit den Burbaum, als einen Gesandten, zum höchsten Gebieter und Schöpffer abgefertiget,

tiget, und bey demselben lassen ansuchen, daß er ihnen gnädig wolle vergönnen, daß sie, als die Bäume, Stauden, Graß und Blumen immerdar mögten und könnten grünen und blühen. Der Buxbaum zoge hin, und kame zum höchsten Gebieter, ward auch gar bald vorgelassen. Nachdem er aber sein Credentz-Schreiben geliefert hatte, und ihm Audientz und Gehör gegeben wurde, setzte er die gemeine Werbung, die er wegen aller Gewächse thun sollte, auf eine Seite, und thät den Vortrag alleine vor sich und von seinet wegen, vollbracht seine Rede, und nach langem Bitten und Begehren erlangte er endlich, daß er und sein Geschlecht mit immerwährend-grünender Farbe sollte begnadet und begabet seyn. Da nun der Buxbaum wieder heim kame, und nur allein vor sich solche Gutthat erlanget, der andern aber sich nicht angenommen hatte, da wurden ihme die andern Gewächse sämtlich feind und gehäßig; also, daß die gantze Natur, wegen solcher bösen unredlichen That, hefftig über ihn erzürnet ward. Und weil sie des höchsten Gebieters Decret und Bewilligung nicht ändern noch zurücke treiben dörfften: also verurtheilten sie doch den Buxbaum, daß er immerdar unfruchtbar seyn und bleiben sollte.

Wacholder-Baum begehrt einen steinigten Boden, soll er anders wohl gerathen. Je mehr dieser Baum vom Wind und Frost durch-

trieben

trieben und geplaget wird, je grösser und schö=
ner wächst er auch. Zerstoßne Wachholder=
Beer sind dem Magen trefflich gut. Die ge=
meldte Beerlein getruncken, oder einen Rauch
damit gemachet, widerstehen allerhand Gifft,
und dem bösen gifftigen Lufft.

In Lateinischer Sprache wird dieses Ge=
wächs Juniperus genennet: Und wollen etliche,
es habe diesen Namen daher bekommen, weil
es immer junge Beer neben der zeitigen Frucht
habe; Solcher Meynung aber nach, wäre der
Name mehr Teutsch als Lateinisch. Es bringet
zwar dieser Baum allezeit zwey Jahr zu, mit
der Zeitigung seiner Frucht, da immer eines
theils Beer zeitigen, andere aber darneben erst
wachsen und herfür kommen. Die Teutschen
nennens Wacholder=Beer oder Weckholder.
Etliche heissens Wegholder, weil es allenthal=
ben am Weeg in den Wäldern wächset. Man
nennets auch Kranwet=Stauden. Insgemein
heissen die Früchte Wocholder= oder Kranwet=
Beer, weil die Kranwets=Vögel denselben sehr
nachfliegen, sie gerne essen, und auch trefflich fett
davon werden.

Zu Sagunt in Hispanien soll vor Zeiten ein
heidnischer Tempel der Abgöttin Dianä gewey=
het gestanden seyn, dessen Balcken aus der In=
sel Zazyntho dahin geführet worden, welche
von Wacholder=Holtz gewesen, und wie man
vorgegeben, soll solcher Tempel wohl 200. Jahr

vor

vor der Zerstörung der Stadt Troja dahin seyn gebauet worden, und ist noch daselbst in der Stadt gestanden, als Hannibal dieselbe eingenommen, und desselben, als eines geweyheten Tempels verschonet, da dann zur selbigen Zeit die Wacholder-Balcken noch starck und unverletzt gewesen; und solcher Rechnung nach hätten sie über die tausend Jahr gewähret.

Das Wacholder-Holtz giebt einen fliessenden Gummi, welchen man trocknen Vernis nennet; und hat selbiger in Lateinischer Sprache den Nahmen Vernix, weil er gemeiniglich zu Frühlings-Zeiten durch den Thau also gerinnet und zusammen gezogen wird; dann Ver heisset bey den Lateinern der Frühling, und ist Vernix so viel als Frühlings-Thau, weil dieser Vernis gemeiniglich im Frühling heraus getrieben, oder im Sommer erst vollkommen wird. So man nun zu solchem trocknen Wacholder-Gummi das Leinöl thut, so wird alsdann fliessender Vernis daraus, wie ihn die Mahler gebrauchen; Wiewohl Cornarius in seiner 82 verblümten Rede über die Bücher Dioscoridis solches verneinet, und nicht will, daß dieser Vernis von Wacholder-Gummi sey, sondern werde von Agtstein- und Leinöl gemachet.

Aus Holder ist besser Zäune und Hagen zu machen, als Gehäld-Lauben im Blum-Garten davon zu zeugen; Jedoch wann man anderer

Gewächse mangeln muß, und man solche nicht bekommen kan, so soll man sich an statt derselbigen mit Holder behelffen. Er will aus jungen Schößlein gezweiget und geimpfet seyn; doch soll es in schattigten feuchten Orten, und nahe an kleinen Gewässer geschehen. Das gebrennte Wasser, welches man aus Holderblüt zu distilliren pfleget, ist eine vortreffliche Artzney wider das Hauptweh, welches seinen Ursprung von grosser Hitze hat, wann man die Stirn und das Hintertheil des Haupts damit reibet. Aus Holder-Blüt oder Tolden, auch seinem gepreßten Beerlein-Safft machet man einen guten scharffen Wein-Eßig. Der Safft aus der Wurtzel-Schelffen gepresset und eingenommen, machet Erbrechen, treibet das Wasser in den Wassersüchtigen gewaltiglich. Der Safft aus den Blättern gepresset, und in einer Brühe eingenommen, laxiret den Leib. Gedörrte Holder-Beerlein sind den Wassersüchtigen trefflich gut; Sie machen die überaus feisten Personen gar mager, eines Quintleins schwer in weissen Wein etliche Zeit nach einander eingenommen, und ein klein Stücklein Caneel darunter gethan; dann sonst machen sie das Erbrechen und den Magen sehr unruhig.

Die schwartzen Beere an den Holderstauden sollen einen Menschen bey langwierigem Leben zu erhalten sehr nützlich und dienlich seyn. Und wird von solcher Frucht oder Holder-Beeren,

und ihrer sonderbaren Krafft und Wirckung folgende Geschicht aus Neandri Büchlein von der natürlichen Eigenschafft allerhand Creaturen p. 248 erzehlet: Als einmahls ein vornehmer Fürst auf der Jagt sich verritten hatte, und von der Jäger-Gesellschafft abgewichen ware, hatte er endlich durch mancherley Irrwege in dem weiten wüsten Walde hin und her reitend ein kleines Bauern-Hüttlein angetroffen, und daselbst einen sehr alten Bauersmann vor der Thür sitzen gefunden, der sich sehr übel gebärdet und geweinet, daß ihme die Threnen über die Backen herab geflossen. Als der Herr nun denselben gefraget, was ihme geschehen, daß er so kläglich weine? hat derselbe geantwortet: Sein Vatter hätte ihn allererst gar übel geschlagen. Darüber sich der Fürst verwundert, daß ein solcher alter bucklichter Greiß, der (wie man pflegt zu sagen) beyde Füsse schier auf der Gruben hätte noch seinen Vatter im Leben, und daß derselbe noch bey solchen Leibes-Kräfften seyn könte, daß er diesem seinen alterlebten Sohn so harte Streiche geben möchte; dannenhero er weiter von ihme die Ursach erforschete, warum ihn dann sein Vatter so hart geschlagen hätte? Darauf ihm der alte Sohn zur Antwort gegeben: Es hätte ihn sein Vatter darum so übel tractiret und gehandelt, weil er seinen Groß-Vatter, der samt seinem Vatter u. ihm in dem allda befindlichen Hüttlein sein hohes Alter

nunmehr erreichet, aus Unvorsichtigkeit hätte fallen lassen, indem er denselben von einer Banck zur andern heben und setzen wollen, und ihn also, doch nicht mit Willen, aus seinen Händen hätte zur Erden sincken lassen, und hernach etwas unsanfft auf den Stuhl niedergesetzet. Diese Rede erweckte bey dem Fürsten eine sonderbare Begierde und Lust diese drey alte Gesellen in dem Hüttlein persöhnlich zu sehen, und sich mit ihnen zu besprechen; ja vielmehr zu erforschen, was sie doch vor Speisen bey ihrer Nahrung genossen und gegessen, damit sie sich so lange in diesem Leben hätten aufhalten können? Da ist er von ihnen berichtet worden, daß sie sich bißhero gemeiner und geringer Speise gebrauchet, so mehrentheils vom Brod, Saltz, Milch und Käse gewesen, aber neben denselben hätten sie jährlich zu gewisser Zeit das Holder-Muß, oder die Holder-Beer-Salsen gebrauchet, wie selbige noch zu unsern Zeiten von den Holder-Beeren gemacht wird, und solcher Safft und Latwerge seye ihnen biß hieher als ein kräfftiger Theriack gar wohl bekommen, durch dessen Würckung sie zu hohem Alter gereichet, wie er sie alle drey da vor seinen Augen sehe. Unter solchem Gespräche seynd die Hofleute und Jäger, welche ihren Herrn gesucht, auch zu gedachtem Bauern-Hüttlein gekommen, haben daselbst ihren Fürsten wieder angetroffen, und also durch ihre Zukunfft des

Fürsten Gespräch, welches er voll Verwunderung mit diesen dreyen alten Gesellen gehabt, verstöret und abgekürtzet.

Der grosse und kleine Ginst wird von den jungen Neben-Schößling und Aestlein im zunehmenden Monden-Licht, ohngefehr um den 1. Tage des Mertzen, gepflantzet; er mag auch vom Saamen gezielet werden, will trocken sandiges Erdreich haben. Die Ginst-Blätter sowohl als der Saame machen harnen, brechen den Lenden- und auch den Blasen-Stein. Die Blüt in einer Brühe getruncken, machet sich erbrechen: Die Blätter und oberste Schößlein in Wein oder Wasser gesotten, sind trefflich nützlich wider die Wassersucht, die Verstopfung der Leber, des Miltzes und die Räude.

Der Spanische Ginst wächst auch in dürren Orten. Die Blumen gesotten und getruncken, bringen das Erbrechen, eben wie die weisse Nießwurtz. Der Saam vor sich selbst allein eingenommen, laxieret den Leib, und treibet viel Gewässer aus demselben.

Der dornigte Ginst kommet im ungebaueten und sandigtem Land auf. Seine Blätter in Wasser oder in Wein gesotten und getruncken, stillen allerhand Durchbruch.

Der Sevenbaum hat zweyerley Geschlecht: Eines ist Savina mas, Sevenbaum das Männlein, das andere Savina fœmina, Sevenbaum das Weiblein. Das erste Geschlecht ist ein

niedriges Bäumlein, welches sich weit ausbreitet. Seine Blätter vergleichen sich den Cypreß=Blättern, sind eines starcken und scharffen Geruchs, auch etwas stachlichter, bleiben stets grün. Die Blüte ist leibroth, bekommt aber keine Frucht. Dieser Baum wird hin und wieder in den Gärten gefunden.

Das andere Geschlecht Savina fœmina, Sevenbaum das Weiblein, hat einen dicken Stamm, das Holtz ist inwendig wie an der Wacholder=Staude: Die Rinde ist nicht zu dick, von Farben auch etwas roth, die Blätter sind schön grün, wie an Cypressen, eines bittern Geschmacks, an den Neben=Aestlein bekommt es seine Früchte, welches runde schwartz=blaue Beer sind. Nachdem dieselben groß oder klein, so wird auch der Baum der grosse oder kleine Sevenbaum (sc. sexus fœminei) genennet.

Dieser Baum wächset gern in allerley Grund, sonderlich aber auf Bergen, wird (fürnemlich der gemeine Sevenbaum, weil er keinen Saamen hat) mit den Zweig=Pflantzen fortgebracht, und vermehret, darff auch keiner sonderlichen Mühe, dann wann die gepflantzten Zweiglein ein Jahr lang in Scherben gestanden, und angeschlagen, wie sie dann nicht leichtlich verderben; können sie alsdann ins Feld gesetzet werden, da sie Sommer und Winter über bleiben, auch lustig wachsen. Ob gleich die Se=

ven=

venbäume nicht hoch schiessen, sondern mit ihren Gipfeln bald sich zur Seiten neigen, so können sie doch an Pfähle gebunden, Kertzengerad aufgezogen, und wie die Cypreß-Bäum zu einer Pyramidal-Form gebracht werden. So nun ein Sevenbaum solchergestalt mitten in ein Blumen-Feld gesetzet wird, so gibt er demselben Zierde und Schmuck.

Aus Roßmarin- und Jasminstauden macht man auch schön lustig Gehäld in den Blumen-Gärten. Von ihrem pflantzen aber ist hier unnöthig zu melden, weil wir allbereit zuvor davon in etwas gehandelt.

Der Epheu will an feuchte und wässerige Ort, vom Winter-Monat an, bis in den Mertzen hinein gepflantzet seyn. Er trägt schöne lustige Frucht und Trauben, wann man ihn mit zu Pulver gestoßnen Alaun, oder mit gebrannter Meerschnecken-Aschen besprenget lässet. Schwartzer Epheu wird weiß, wann man die Wurtzel neun Tage nach einander mit weissen Erdreich und Wasser unter einander eingemachet, behütten lässet.

Drey Epheu-Träublein in ein sauber und leinen Tüchlein gelegt, mit weissen Faden zugebunden, und drey Tage am Halse getragen, soll denenjenigen helffen, welche grosse Miltzschmertzen empfinden. Epheu-Blätter zerstossen, und auf gebrennte Glieder, es sey vom Wasser oder von andern übergelegt, heilen die-

selbigen. In Wein-Eßig gesotten und übergelegt, heilen die Härtigkeit des Miltzes; durch ein Geschirr aus Epheu-Holtz gemachet, erkennet man, ob der Wein mit Wasser vermischet sey oder nicht; dann so Wasser darein kommen ist, so rinnet der Wein heraus, und das Wasser bleibet darinn.

Die abgöttischen Heyden haben das Epheu-Gewächs ihrem erdichteten Wein-Götzen Baccho geheiliget und zugeeignet; wie sie dann auch sein Bildniß mit grünen Epheu-Zweigen, samt denen Blättern und Beerlein daran hangend, bekräntzt. Bey seinen Fest-Tagen hatten sie lange Stangen mit Epheu umwunden, welche sie Thyrsos, das ist, Bacchi Stengel nennten; dieselben trugen sie in den Orgiis oder unsinnigen Faßnacht herum, und schwungen sie mit beyden Händen; daher ward dieser Abgott selbst bey ihnen Thyrsiger, der Stengel-Trager genannt. Warum aber die alten Heyden dem Wein-Götzen Baccho den Epheu zugeeignet, ist erstlich die Ursache gewesen, weil dieses Gewächs von Natur kühlet oder erkältet, und dannenhero der Trunckenheit widerstehet, und weil auch die Blätter und Zweiglein, so man Kräntze daraus machet, und auf das Haupt setzet, den Schmertzen und Kopffwehe, so man von dem übrigen Wein trincken bekommen, legen und heilen. Ferner weil sie vorgaben, der Bacchus (der auch Dionysius ge-

geheissen) sey in seiner Kindheit, da er noch in der Wiegen gelegen, mit Epheu-Blättern bedecket, und von seinen Widerwärtigen, die ihme nachgestellet, dadurch beschützet worden. Endlich, weil der Epheu eben auch schier gleichmäßige Rauten und Träublein bringet wie der Weinstock, und darneben immer grün und gleichsam jung bleibet; wie sie dann auch gleicher massen diesen Bacchus-Götzen allezeit in Jünglings-Gestalt macheten und bildeten.

Die Kräntze von Epheu-Zweigen geflochten, haben pflegen zu tragen: erstlich des Götzen Bacchi sonderbare Priester, welche sie mit Hörnern zierten, und dieselben Corybantes, das ist, Schüttelköpffe nennten, weil sie unter ihrem Götzendienst, die Köpffe immerdar von einer Seiten zur andern warffen und schüttelten; ja es wurden alle diejenige, so sich zu des freymüthigen Vaters, wie sie ihn nennten, zu des Abgotts Bacchi Diensten einweyhen liessen, mit Epheu bekräntzet.

Es hatten auch die Heyden in ihrer Abgötterey auf das unsinnige Faßnacht-Fest, welches sie allezeit im dritten Jahr diesem Baccho zu Ehren hielten, und daher dasselbe Trieteria nenneten, nach üblichem Gebrauch, von den grünen Epheu-Zweiglein Kräntze und Kronen gemachet; wie dann im 6. Cap. des 2. Buchs der Machabäer zu lesen, daß der König Antiochus die Juden mit Gewalt gezwungen, daß sie

ihre Altväterliche Sitten und Gewohnheiten verwerffen und abthun, GOttes Gesetz verachten, und des Bacchi Fest oder Faßnacht begehen müssen, da sie sich mit Kräntzen von Epheu, dem Baccho zu Ehren gezieret, einher gehen müssen; und wer sich dieses zu thun weigerte, der ward an Leben gestraffet.

Es wurden auch die Poeten und Verse-Dichter, mit Epheu gezieret, weil die Heyden dafür hielten, daß der Wein-Götz Bacchus ein Führer und Obrister der Musen, oder freyen Künsten wäre, daher noch heutiges Tages theils von den Poeten, ihrer Meynung nach, keine artigere noch bessere Verse machen, sie haben dann zuvor einen guten Rausch, da ihnen der Bacchus das Hirnhäuflein gubernire. Also hatten vor Zeiten die Poeten zweyerley Ehren-Kräntze, nemlich von Lorbeer und von Epheu, doch mit diesem Unterscheid, daß die jungen und gleichsam noch wachsenden und zunehmenden Poeten mit Epheu, die alten und approbirten aber mit Lorbeer-Kräntzen gezieret wurden.

Beinholtz oder die Rheinweiden wachsen allezeit mehrers, als mans begehret, in Hecken und Stauden, darum soll man solch Holtz daselbst holen, und in die Wurtz-Gärtlein versetzen. Man kan aus Beinholtz ein Wasser distilliren, so eine vortreffliche Artzney ist wider allerley umfressende Krebs-Geschwähr. Der Safft aus den grünen Blättern gepresset, hat

eine

eine sonderbare Würckung wider den Krebs im Munde. In der Noth, und wann man die bißher beschriebene Bäumlein oder Stäudlein nicht haben kan, so mag man auch an statt derselben, sich der nachfolgenden gebrauchen, und die Geländer oder Gehält von Kräuter machen lassen, welche man flechten, und damit eignes Gefallens umgehen kan, weil sie mit ihren Blätlein einen Schatten geben können. Solche Kräuter aber sind die Stichwurtz, Schlutten, Mönchs-Köpfflein, und andere mehr.

Die Stichwurtz belangend, wächset dieselbe überflüßig in den Dornhecken und Büschen; man kan sie derohalben an solchen Orten holen, und in die Wurtz-Gärtlein bringen, Gehälde daraus zu machen. Die Wurtzel davon, sonderlich aber der Safft, laxiret und erweichet den Leib sehr streng, machet harnen; reiniget das Hirn, öffnet das verstopffte Miltz; mit Feigen zerstossen und übergeleget, heilet sie die Härtigkeit desselben. Mit Saltz zerstossen und übergeschlagen, heilet die Geschwären und offne Schäden im Angesicht. Diese Wurtzel pflasterweiß gebrauchet, ist eine sonderbare Artzney wider das Hüfftwehe. Es machet das Haar allenthalben, wo man will, ausfallen. Die Wurtzel zerstossen und Rindsblut darunter gemischet, ist von einer vortrefflichen Würckung in den harten Beulen und um sich fressenden Schäden.

Die

Die Schlutten oder Judenkirsche wachsen gern in Weinreben; wer nun solches Kraut will in seinen Garten zeugen, der soll es in ein Reben-Erdreich pflantzen. Die rothe Beerlein in den Schlutten oder Judenböcklein (wie man sie an etlichen Orten zu nennen pfleget) sind eine sonderbare Artzney wider den Grieß, den Lendenstein und die Harnwinden. Dafür pflegt man einen sonderbaren Wein aus diesen rothen Beeren zu machen, welchen sie den Schlutter-Wein nennen; man legt einen guten Theil der rothen Beeren in neuen Most, und lässets also miteinander vergieren.

Mönchsköpfflein oder wunderbare Erbsen findet man anitzo allenthalben, in der Mitten haben sie eine Gestalt wie ein Hertzlein. Dieses Gewächs begehrt einen feisten, feuchten und sommerigen Boden, und kan gar keinen Frost leyden.

Der Johannes-Beerlein-Stauden Gewächse sind dreyerley, weisse, rothe und schwartze. Die rothe Johannes-Beerlein-Staude ist ein Gewächs, so in zwo biß 3. Ellen hoch wächset, treibet viel Schosse neben einander auf, welche auch viel Aeste gewinnen, beydes Schosse und Aeste sind mit einer schwartzlichten Rinden umgeben; die Blätter sind breit, zertheilt und dem Reben-Laub gleich, ausgenommen daß sie kleiner sind, auswendig grün und gläberich; inwendig grau und wollicht, eines

eines scharffen und zusammen ziehender Geschmacks. Die Blüthe, so sich im April ereignet, ist grünlicht, und hangen deroselben artige Blümlein viel an einem geschmeidigen Stiel, so etwann ein- oder auch anderthalb Zoll lang ist; aus derselben folgen runde Beerlein, welche auch traublicht beysammen hangen, dieselben sind anfangs grün, hernach roth, und zeitigen um S. Johannis, daher werden sie Johannes-Beerlein geheissen. Solche sind zweyerley: groß und klein. Die Staude, so kleine Beere trägt, wird genannt grossula racemosa vulgaris. Die andere, so grosse Beere bringet, grossularia major, sive Ribes baccis rubris majoribus: die grossen rothen Johannes-Beerlein haben auch eine röthliche Blühe, und die gemeinen eine grüne.

Die weise Johannes-Beerlein-Stauden ist dem vorigen Strauch nicht ungleich, ohne daß desselben Rinde röthlich, und die Blätter etwas rauh sind. Der Blüthe Blumen hangen viel an einem Stiel, daher auch die Frucht traubicht wächset; die Frucht sind weisse Beerlein, hell und durchsichtig, auch eines sauren Geschmacks, und nicht so lieblich, wie die gemeinen Johannes-Beerlein.

Schwartze Johannes-Beerlein-Staude ist der rothen gemeinen an der Gestalt gleich und ähnlich, ohne daß ihre Frucht schwartze

und

und länglichte Beere sind, welche einen sauren und unangenehmen Safft in sich haben.

Die Stachel- oder Stichel-Beer-Staude hat stachlichte Zweige, eine Aschenfarbe Rinden, gelbe Blüte, die schon im Mertzen herfür kommt, und ein Laub, welches den Eppich-Blättern gleichet. Die Beere, so aus den Blüt-Blumen folgen, sind rund, grün, hart und steinigt, auch etwas harig, am Geschmack sauer, und zusamm ziehend. Daher sie auch in der Speise wie Agrest gebrauchet, Hüner und Lamms-Fleisch in deroselben Brühe zu Tische getragen werden; wann aber die Stichelbeeren zeitigen, weich und teig werden, so sind sie etwas gelb, eines süssen anmuthigen Geschmacks. Der Früchten sind zweyerley, grosse und kleine Beer. Diese werden mit Ernst aus den Garten gemustert, und nur allein jene, die grosse, darinn gelassen.

Weinäugelein ist eine ziemliche hohe Staude, mit vielen Zweigen aufwachsend; Die Wurtzel samt dem Holtz sind gelblicht, die Rinde weiß, platt und dünne: An den Aesten stehen je drey und drey weisse und scharffe Dörnlein beysammen: Die Blätter sind klein, länglicht und grün, auch im Umkreiß etwas zerkerbt, und eines bittern Geschmacks Die Blüte kommt im April, ist wachsgelb und gesternet; die Blümlein hangen traubicht beyeinander, und geben einen lieblichen Geruch

von

von sich; die aus den gesternten Blümlein folgende Beere sind roth, dünn und länglicht, eines säuerlichten Geschmacks, und inwendig mit steinigten Körnlein, die herb schmecken. Wann im Herbst ein oder zweymal ein Reiff auf die Beere gefallen, so sind sie tauglich zum Abbrechen, und wo dieses nicht geschicht, so bleiben die Beere nicht allein den Winter durch, sondern gar biß an das andere Jahr hangend.

Diese drey letztbenannte Stauden gehören in den Gärten, sonderlich in die Gehäge, und an die Gelender, und taugen darzu, daß man Gemäuer und Wände damit verkleide. Sollen sie zu hoch wachsen und zu weit sich ausbreiten, so kan man sie beydes oben, und neben an den Seiten stutzen und beschneiden, welches, damit es förmlich verrichtet werde, muß es nach der Schnur geschehen, so geben sie im Hag und am Gelender eine schöne Zierde.

Das Zehende Capitel.

Von Pomerantzen- Citronen- Limonien, Adams-Aepffel- Granaten- und Lorbeer-Bäumen.

IN den Blumen-Gärten werden auch zur Zierde und Lust Pomerantzen- Citronen- Limonien- Adams-Aepffel- Granaten und Lorbeer-Bäume u. s. f. a. gesehen, welche denselben ein trefliches An- und

Aus-

Aussehen verursachen. Der Pomerantzen-Baum ist für und für grün, trägt auch durch das gantze Jahr hindurch seine Frucht. Seine Blätter sind dick, glatt, spitzig und wohlriechend; Er will eine warme Stelle, gut Erdreich, und eine fleißige Warte haben, darum werden ihnen in grosser Herren Gärten höltzerne Häuser gebauet, so man im Frühling wieder abbrechen, und im Winter mit Feuer durch die Oefen erwärmen kan. Dann es ist diesem Baum gut, daß er seine unbewegliche Stelle habe, so kan er desto lustiger wachsen, und seine Früchte sind rund, groß und klein, wenn sie zeitigen, gewinnen sie eine goldrothe Farbe, und werden gar schön, der Geschmack ist nicht einerley; dann etliche Früchte sind süß, etliche aber sauer, ihre vorhergehende Blüthe ist weiß und wohlriechend. Sie wachsen in Hispanien, Italien und Franckreich, von dannen werden in Teutschland von ihren Kernen und Schößlingen auferzogen, welche zwar wachsen, aber wild, stachlicht, und gar lang unfruchtbar bleiben, darum muß ihnen, zu bequemer Zeit, mit dem äuglen zur Fruchtbarkeit geholffen werden. Die Kernen sollen im Ausstecken wohl beobachtet, und die Spitze, da der Keym herfür kommet, unter sich gewendet, und anderthalb Zoll tieff in gutes Erdreich gestecket, auch offt mit laulichten Wasser begossen werden.

Wann

Wann es geschicht, daß der Pomerantzen-Baum erfrieret, so muß man ihn biß auf die Wurtzel hinweg raumen, die Wurtzel aber in gutem Erdreich bleiben lassen; es treiben dieselben wieder Schößling herfür, wo nicht im ersten, doch im andern, auch wohl im dritten Jahr, als die Erfahrung mit erfrohrnen Bäumen bewähret hat, welche für untüchtig hinweg geworffen, aber aufs neue eingesetzet, und biß an die Wurtzel beschnitten, wieder junge Zweige getrieben haben. Pomerantzen-Blühe mit Honig oder Zucker eingemacht, ist eine Hertz-Artzney. Aus solcher Blühe machet man auch ein trefflich wohlriechend Wasser, Naphta-Wasser genannt.

Der Citronen-Baum ist vor Altars in Teutschland und denen herumliegenden Orten nicht erkannt gewesen, weil er ein ausländisch und sehr warmen Orts Gewächs ist. Plinius nennet ihn den Assyrischen Baum, weil er aus Assyrien in das Land Canaan gekommen. Es werden die Citronaten oder Citronen, unter andern auch Medische Aepffel geheissen, weil sie von einem Neapolitaner, der Palladius geheissen, zuerst aus Media in Italien gebracht worden. Jetziger Zeit aber sind beydes Bäume und Früchte in Teutschland gar wohl bekannt, und werden in vielen wohlbestellten Gärten gefunden, gezielet und fortgebracht.

Der Citronen-Baum ist einer mittelmäßi-

gen Länge, grünet stets, und trägt seine Früchte durchs gantze Jahr, als wann die ersten zeitig sind, so folgen die andern Früchte bald darauf, nach welchen sich die dritten erzeigen, und also fortan, daß man sie immer fort und fort haben kan. Die Blumen sind etwas Purpurfarb, roth und dick, an den Aesten wachsen zarte und spitzige Dornen. Die Früchte sind schön und Goldfärbig, langlicht, haben einen lieblichen Geruch; Diese Früchte arten sich zu Zeiten gar wunderlich; dann nachdem sie zu einer Zeit gepflantzet oder geäugelt werden, also bekommen sich auch eine Gestalt. Theils werden rund wie eine Quitten, andere formen sich wie Pfeben, oder Kümmerlinge. Etliche bekommen eine Männ- andere eine weibliche Gestalt. Etliche werden wie ein gehörnter Polnischer oder Türckischer Schuh, dann die Natur spielet in dieser Frucht gar seltzam.

Zu des Theophrasti Zeiten brauchte man diese Aepffel nicht zum Essen. Die Parthischen Landherren liessen ihnen allein die inwendigen Kernen in ihren Speisen kochen, einen wohlriechenden Athem damit zu erhalten; welches etliche auch den Blättern dieses Baums zueignen, die nicht minder als die Aepfel eines lieblichen Geruchs sind; daher pflegten sie beydes die Aepffel und Blätter in ihre Kleider-Kästen mit Fleiß zu legen, nicht allein wegen des guten Geruchs, der sich davon in die Kleider

zeucht,

zeucht, sondern auch die Schaben, und andere dem Gewand schädliche Würmlein damit zu vertreiben, welche sie auch tödten. Und daher werden solche Kleider von den Poeten Nävio Citronische genennet; wiewohl etliche meynen, er habe damit solche Kleidung andeuten wollen, welche gleichmäßige Farbe wie die Citronen hätten. Citronen-Schelffen, Safft und Saamen sind eine herrliche Artzney wider allen Gifft, böse und schädlich-pestilentzische Lufft. Solcher Wirckung halber möchte man gantze Citronen in Rosenwasser und Zucker kochen, und so lange, biß sie zu einem Muße oder Safft werden, einsieden lassen, darnach alle Morgen nüchtern einen oder zwey Löffel voll der Brühe in der Pestilentz gebrauchen. Die Schelffen und der Safft von Citronen gebrauchet, machet einen guten Athem. Die in Zucker eingemachte Rinden erwärmen den Magen, und befördern die Däuung. Wie aber die Citronen wider Gifft und pestilentzische Seuchen dienen, davon ist allbereit oben im ersten Theil sattsame Meldung geschehen.

Der Limonien-Baum ist dem Pomerantzen-Baum ähnlich, hat dicke, durchlöcherte, glatte, wohlriechende Blätter; seine Blüte ist weiß, die Aeste zähe, biegich und stachlicht. Die Früchte haben mit dem Citronat gleiche Würckung oder Krafft; an der Gestalt sind sie klei-

ner und langlecht, haben auch nicht eine so di-
cke Schelffen, als die Citronen, sind auch safftiger; der Safft ist sauer; der Saame oder die Kernen bitter, in der Grösse wie Gersten-Körner. Die Limonien werden zwar in Teutschland hin und wieder in den wolbestellten Gärten von den Kernen gezielet, und durch das äuglen zur Frucht gebracht, und werden zur Sommers-Zeit dreyerley, als Blüte, junge und zeitige Früchte an dem Limonien-Baum gesehen, aber mehr wegen Lusts, als wegen des Nutzens unterhalten, worzu Fleiß und Unkosten gehöret; dann die Zielung derselben ist mühselig, die Kernen müssen über 2. Monat in der Erden liegen, ehe sie kommen und herfür wachsen; daher ist es gut, so man die Kernen in dem Hornung und Mertzen säet, so kan man im Majo und Junio deren Wachsthum sehen.

Wann solche Bäumlein drey- oder vierjährig sind, kan man sie impffen oder äuglen, daß sie bald fruchtbar werden: dann lässet man sie, wie sie von den Kernen gewachsen sind, so bleiben sie entweder gar wild und unfruchtbar, oder tragen gar langsam, etwann allererst im 30sten Jahr, und doch gar wenig. Im Felde, so guten Grund hat, oder der mit Schoor-Erden, Holtzmist oder Weydengenist verbessert ist, kommen sie zwar am besten fort, aber vor Winters müssen sie ausgehoben, oder mit einem Hauß überbauet, und für Frost, der sie gar

geschwind verderbet, verwahret werden. Das Ausheben ist ihnen auch nicht nützlich, dann sie werden dardurch an den Wurtzeln von der Erden entblösset, und können vor Winters nicht leichtlich mehr in der Erden bekleiben; daher stehen viel den Winter durch ab.

In Kübeln oder Kästen, so anderthalb oder zween Schuh weit, können sie in guter Erde fortgebracht, und den Winter über in Kellern und Gewölbern erhalten werden; da muß man fleißig acht haben, wann die Blätter anfangen weiß zu werden, daß man sie aushebe, dann es ist eine Anzeigung, das Gefäß sey ihnen zu enge, und am Wachsthum hinderlich, darum sie im Frühling ausgehoben, die äussersten Wurtzeln abgeschnitten, dann wieder eingesetzet, und die Gefässe mit guter Erden ausgefüllet werden müssen, so wachsen die Bäume wieder lustig, die Blätter werden grün, und die Blüte samt den Früchten ereignen sich nach und nach.

Die Limonien-Früchte werden in den Apothecken Mala medica genennet, welches jener Marckschreyer u. Landstreichender Kälber-Artzt nicht verstanden. Dieser kam auf eine Zeit in eine Apothecken, darinn etwas zu kauffen, und sahe daselbst einen Doctor der Artzney ein Recept schreiben, bald guckt er auch in den Zettel, vielleicht dem Doctor die Kunst heimlich abzulernen, und lieset: Rec. Carnes mali medici, das ist: Nimm das innere Marck von Limo-

nien. Solches verstunde der gute Gesell nicht recht, weil es in Lateinischer Sprach einen doppelten Verstand haben kan, und auch das Fleisch von einem heillosen Artzt reisset; derowegen vermeinte der Küh=Artzt, der Doctor schreibe dem Apothecker für, daß er Fleisch von einem bösen oder schädlichen Artzt nehmen solle; und weil er wegen seiner betrüglichen Kunst ein böses Gewissen hatte, so fürchtete er seiner Haut, bildete ihme selbst ein, als wäre er damit gemeynet, bote dannenhero seinen Füssen auf, quittirte die Apothecke, kame zu seinen guten Freunden, klagte ihnen, in was Gefahr er in der Apothecke gewesen wäre, und bekannte also selbst seine Unwissenheit beydes in der Lateinischen Sprach und in der Artzney.

Der Limonien=Safft macht das runtzelichte Gesichte glatt; vertreibet die Krätze, desgleichen die schwartzen Flecken am leinenen Tuch, welche mit der Dinten sind gemacht worden. Gemeldter Safft in einem gläsernen Kolben distilliret, ist eine sonderbar vortreffliche Artzney, der Weibs=Personen Angesichter klar und rein zu machen, vertreibet alle Unsauberkeit des Leibes; Den kleinen Kindern im Trincken eingegeben, tödtet er die Würmer im Leibe. Die Limonien auf glüende Kohlen geleget, und den daraus trieffenden Safft genommen, sich damit im Angesicht bestrichen, verschaffet den Jungfern

schö=

schöne Angesichter, und vertreibet alle rothe Flecken.

Der Adams-Apffel-Baum ist dem Limonien-Baum gantz gleich, auch an den Blättern, welche doch etwas grösser und breiter sind. Die Aeste sind schwanck, mit grüner Rinden umgeben, die Blühe ist der Citronen-Blühe ähnlich. Die Aepffel sind rund, viel grösser als die Pomerantzen. Die Schelffe am Apffel ist grubicht und ungleich, auch obenher um die Butzenstile also geformet, gleich als ob ein Mensch mit Zähnen darein gebissen hätte, dannenhero der gemeine Mann falsch davor hält, es sey dergleichen Apffel, welchen unsere Stamm-Mutter Eva von dem verbottenen Baum genommen, davon gegessen, und auch dem Adam davon gegeben. Der Safft des Apffels ist etwas säuerlich, jedoch unlieblich. Der Saamen oder die Kernen sind weiß, und eines bittern Geschmacks.

Der Granaten-Baum ist eine schöne und herrliche Garten-Zier, welcher nicht allein den Obst-Garten mit seinen Früchten, sondern auch den Blumen-Garten artig schmücket, dann desselben Blüte ist schön gefärbet, hübsch wie ein Kelchlein gestaltet, und wundersam musiret. Die Granat-Aepffel nennte man ehmals auch Punische oder Carthaginenser Aepffel, weil sie entweder aus derselben Landschafft in Africa am ersten an andere Ort gebrach worden, oder

doch in der Carthaginenser Refier am schönsten und reichlichsten gewesen; Vielleicht auch weil sie inwendig dunckel-rothe Kern haben, und in Lateinischer Sprache dasjenige, so dunckel-roth gefärbet ist, Puniceus heist. Man giebt ihnen insgemein den Namen Granat-Apffel, weil sie inwendig mit vielen köstlichen Kernen, den edlen Granat-Steinlein, an Farb und Gestalt fast gleich, ausgefüllet sind. Andere melden, dieser Baum samt seiner Frucht habe den Namen von dem Königreich Granaten, und deroselben Hauptstadt Granata, weil sie daselbst häuffig wachsen, da doch Lucana, ein Spanier, ein wiedriges bezeuget, vorgebend: Es seyen in der Königlichen Landschafft Granaten wenig Granaten-Bäume zu finden.

Die Schelffe an diesen Aepffeln wird auf Lateinisch Malicorium, das ist, des Apffels Deck-Leder oder Compert genannt, weil dieselbe gleichsam als mit einer ledernen Decke den Apffel umgiebt, und man auch das Leder pflegt mit der Farbe von solchen Schelffen zu färben, darzu sie dann gar bequem- und tauglich sind, wegen ihrer zusammen- und anziehenden Krafft. Die Griechen nennen dieses Apffels Schelffen in ihrer Sprache Sidia, und Ptolomeus in seiner Land-Beschreibung giebt solchen Namen denen Völckern, die an dem Gestadt wohnen, da der vornehme Fluß, die Oder genannt, in das Meer fleust, und nennet sie Sidinar; daher

her etliche muthmassen, daß die Stadt Stetin ihren Namen bekommen.

Die Granat-Apffels Blüte wird bey den Lateinern Cytinus genennet, und ist purpurfarb; gleichwie die von dem wilden Granat Balaustrum heisset, und ist rothfärbig; wiewol etliche einer andern Meinung sind.

Der Granat-Apffel ward bey den Heyden der Abgöttin Junoni, ihrer guten Gönnerin geheiliget; Dann weil die Stadt Carthago im Punischen Königreich gelegen, insonderheit unter dem Schutz und Schirm ihrer Abgöttin Juno zu seyn sich einbildete, und auch dafür geachtet war, so hat man doch um so viel desto mehr auch die Frucht, als ein sonderbar Zeichen ihres Schutzes derselben zugeeignet; damit anzudeuten, daß sie der Stadt und Landes Patronin seyn solte, und die Innwohner desselben also reichlich vermehren würde, als Kernlein in dem Apffel solches anzeigen, und auch die Juno selbst vor eine Vorsteherin des Ehestandes von den Heyden geachtet wurde. Von des Persischen Königs Darii Wunsch wegen eines Granat-Apffels ist allbereit im ersten Theil gehandelt worden.

Die Heyden haben unter vielen andern vom Granat-Apffel folgende Fabel erdichtet, wie nemlich die Proserpina, der Cereris Tochter, auf eine Zeit in Sicilien habe Blümlein ab-

gebrochen und eingesammlet, da sey der Abgott Pluto kommen, und habe sie mit sich in den Abgrund entführet. Jupiter aber, als der höchste Gebieter unter denen heydnischen erdichteten Göttern, hab ihr versprochen, daß er sie wiederholen, und ihrer Mutter zustellen wolte, wofern sie nicht etwann etwas von essender Speise, so bey denen im Abgrunde seyen, kosten und versuchen würde. Weil sie aber dazumals schon allbereit drey, oder wie etliche andere wollen, neun Körnlein von einem Granatapffel gegessen hatte, als konte es auch nicht mehr seyn, daß sie wiederum zu den Ihrigen kommen möchte. Doch hat ihr Jupiter so viel erlaubet, daß sie bey ihrer Mutter Ceres sechs Monat lang, auch wiederum hergegen bey deme, der sie geraubet, und entführet, auch nunmehr gleichsam ihr Ehemann war, auch sechs Monat seyn, und jederzeit eins um das andere umwechseln solte. Die Deutung aber dieser Fabel hat folgenden Verstand:

Proserpina bedeutet die Fruchtbarkeit des Saamens. Als nun auf eine Zeit Mangel an solchem erschien, und die Erde wegen Unfruchtbarkeit also gleichsam traurend anzusehen gewesen, da haben die Poeten daher gedichtet, daß die Tochter Cereris, nemlich die Fruchtbarkeit (welche Proserpina genennet wird, weil der Saame unter der Erden mit seinen Wurzeln gleichsam fortschleichet, und sich ausbreitet,

tet, und solches Fortkriechen bey den Lateinern proserpere heisset) also unter die Erde verzucket worden.

Sie dichten aber ferner von dieser Proserpina, als seye sie in der Insel Sicilien gebohren worden, wegen der reichen Fruchtbarkeit desselben Landes; Dann, wie Plinius schreibet, an vielen Orten dieser Insel der Saamen hundert-fältige Frucht bringet. Daß sie aber vorgeben, wie nemlich die entführte Proserpina sechs Monath bey dem Plutone in dem Abgrunde, und wiederum sechs Monath oberhalb des Erdbodens seye. Damit haben sie wollen andeuten, daß der gesäete Saame zur Winterszeit so viel Monath unter dem Erdboden liege, aber zur Sommerzeit wieder herfür krieche und aufwachse. Sie dichten auch, wie diese Proserpina in dem Ennensischen Lustwalde oder Forst sey geraubet worden, weil dieselbe Gegend vortrefflich anmuthig, lustig und sehr fruchtbar ist, auch zugleich daselbsten nicht weit darvon eine grundlose tieffe Erden-Klufft gesehen wird, aus welcher (ihrem Gedichte nach) Pluto aus- und eingeschloffen.

Es wird auch von dem Granatapfel folgende Geschicht erzehlet: der Perser König Artaxerxes, des Ersten Artaxerxis, welcher Longimanus genennet wurde, (weil ihme die eine Hand länger als die andere war,) Tochter Kind, war also gesinnet, daß er keine Gabe,

wie

wie gering und verächtlich dieselbe auch seyn möchte, verschmähet, sondern wo ihme etwas gegeben und vorgebracht wurde, das nahm er alles mit höchster Freude, und in solchen Gnaden, die einem Könige löblich ist, auf und an. Dannenhero als er einsmals in Persien zu Roß reisete, und ihm auf selbigem Wege von einem Landmann Mises genannt, ein überaus schöner und grosser Granat-Apffel in einer Wanne entgegen getragen und verehret wurde, hat sich der König wegen Grösse des Apffels höchlich verwundert, und den Mann gefragt: Lieber, aus welchem Paradieß kommt dir diß vortreffliche Geschenck, so du mir allhier liefferst? Da ihme nun der Landmann zur Antwort gabe: Er bringe es aus seinem Hause und von seinem Land-Gut: Da hat sich der König hierüber höchstens verwundert und erfreuet, und diesem Mann Königliche Verehrung zur Vergeltung reichen lassen, auch bey der Sonnen Glantz geschworen, sprechend: Warlich! dieser Mann kan mit solchem angewendeten Fleiß und Vorsorge, so er an dieses Gewächs gewendet, auch wohl einer gantzen Bürgerschafft vorstehen, und meinem Erachten nach, aus einem kleinen geringen Städtlein, auch gewiß wohl eine grosse Stadt machen und erweitern. Erscheinet also aus dieser Rede des Königs, daß er so viel damit wollen anzeigen, wie nemlich alle Dinge mit Fleiß, stätiger Vorsorge und durch unab-

läßige Arbeit viel besser und vortrefflicher können gemachet, als sie sonst natürlicher Weise ans Licht gebracht, werden.

Der Myrtenbaum und Granat-Apffel haben eine solche natürliche Zuneigung zusammen, daß so man eine Myrten neben dem Granaten-Baum pflantzet, alsdann so wachsen die Granat-Aepffel desto fruchtbarer fort. Ja, wie Democritus schreibet, so haben sie einander so lieb, daß sie bißweilen, wann sie schon weit voneinander gepflantzet stehen, doch sich mit den Wurtzeln zusammen flechten; daher dann auch erfolget, daß, wann man einen in den andern impffet, alsdann sie sich wundersamer Weise fruchtbar erzeigen.

Zweyerley Gattung sind die Granaten-Bäume, nemlich zahme und wilde. Die Blätter des zahmen sind bey nahe dem Myrten-Laub gleich, schmal, gleissend und dick, von Farben sattgrün, mit rothen Aederlein durchzogen, und hangen an rothen Stielen: die Aeste sind röthlich und stachlicht, lassen sich biegen: Die Blumen sind lang, leibfarb und fünffblätig. Nach solchen folgen die Frücht, so man Granat-Aepffel heisset, die sind rund, anfangs grün, darnach röthlicht, inwendig gelb, mit vielen rothen, eckigten und safftigen harten Körnlein besetzet. Dieser Baum beginnet nicht hoch zu wachsen. Die Frucht, oder der Apffel, wird nach dem Geschmack in drey Arten oder Geschlecht abge-

getheilet; 1. etliche sind süß. 2. Einestheils sauer. 3. Und eines theils einer mittelmäßigen Weinsäuerigen Gattung.

Der wilde Granaten-Baum ist dem zahmen gleich, ausgenommen, daß er kürtzer und stachlichter ist, und keine Frucht bringet, als allein dicke Blüte, wie Rosen, da immer eine Gattung die andere übertrifft, dann man zwey und dreyzöhlinge Blumen antrifft.

Weil diese Bäume aus warmen Landen, sonderlich aus Italien anher gebracht worden, so wollen sie ihrer Natur und Eigenschafft nach, einen warmen Lufft und gut Erdreich haben; auch weil sie in der Winter-Kälte nicht dauren, in Kellern oder andern warmen Orten aufbehalten werden. Am allersichersten werden die Granaten-Bäume von den Neben-Schossen, so nächst am Stamm von der Wurtzel aufschiessen, im Frühling fortgepflantzet, doch soll man die jungen Schosse eher nicht abstechen, bis man versichert ist, daß sie genugsame Wurtzeln haben, und zum Versetzen tauglich sind. Die Versetzung kan in Scherben geschehen, und wann die Sträuchlein erstarcket, auch grössere Gefäß zu denselben genommen werden; Gestalt man hierzu höltzerne Kübel, oder viereckigte Kästen machet, welche anderthalb oder gar zweene Schuh weit sind.

Der Lorbeer-Baum ist auch ein schönes Gewächs, welches in den Lust- und Blumen-Gärten

ten gefunden wird. Ist zweyerley, zahme und wilde. Dieser soll hoch wachsen, jener aber niedrig, wird in den Gärten gefunden, und ist auch zweyerley: Männlein und Weiblein, welche wiederum ihren Unterschied haben, daß eines groß, das andere aber klein Lorbeer-Baum genennet wird.

Der zahme Lorbeer-Baum hat einen grünen Stamm, röthlichte Aeste, langlechte, breite, harte, grüne Blätter, so eines bittern Geschmacks sind, und bleiben stetigs grün. Das Weiblein allein bringet Frucht, deshalben es Laurus Baccifera fœcunda geheissen wird. Ehe die Beere am Weiblein sich ereignen, lässet sich zuvor eine grüne Blüt sehen, nach welcher die Beere folgen; dieselben sind etwas rund und langlecht; wann sie zeitigen, so bekommen sie eine schwartze Rinden, in welcher ein öhlichter Kern lieget, der in zwey Theile sich spaltet: wann derselbe noch frisch ist, so ist seine Farbe gelblicht, so er aber eine Zeitlang lieget, so wird er schwartzlecht, ist auch an und für sich eines bittern doch angenehmen Geschmacks.

Der Lorbeer-Baum wächset gern in allerley Grund, doch aber ist der gute Grund, und die warme Lufft ihme gar angenehm, wird gepflantzet von seinem Saamen oder Beeren, uud von seinen Zweiglein und Rütlein, im Mertzen oder im April, wann der Safft in der Baum-Rinden aufwället. In den Gärten wird er um seiner

ner schönen und stets grünen Blätter willen gezielet und erhalten, kan die Winter-Kälte nicht erdulten, darum wird er in Kübel und Kästen gepflantzet, daß er in Winter über untergetragen, und in einem warmen Ort erhalten werde.

Der Poet Ovidius machet ein sonderbares Gedicht vom Lorbeer-Baum im 1. Buch von Verwandelungen der Cörper, und sagt, es sey eine Jungfer, Namens Daphne, gewesen, gegen dieselbe sey der Abgott Apollo in Lieb entbrannt worden, und habe ihr hefftig nachgestellt; sie hab aber seiner weder Huld noch Gunst haben wollen, sey dannenhero vor ihme geflohen, wo sie immermehr gekonnt. Als er ihr aber einsmals hefftig nachgeeilet, da sey sie plötzlich in einen Lorbeer-Baum verwandelt worden; Es hab aber gleichwol Apollo seine Liebe gegen ihr nicht hingeleget, sondern vielmehr selbigen Baum vor sein eigen geachtet und gehalten. Durch diese Fabel haben die alten lehren wollen, daß sich nemlich alle Jungfern, die in Zucht und Tugend ihre Jungfrauschafft rein und keusch behalten wollen, sich auch zugleich befleißigen sollen ein unsterbliches und immer grünendes Lob hierdurch zu erlangen, und solche Ehren-Bäume zu werden. Dieses sey genug von dem Blumen-Garten gemeldet.

Der Leser mag daran mit dieser Schrifft
sich letzen,
Und sich nach Hertzens-Wunsch belustigend ergötzen.

Anhang.

Anhang.

I. Die weisse Blumen gar leichtlich in rothe zu verwandeln.

Nimm der fettesten Erde so viel du willt, trockne sie wohl an der Sonne, bis sie zu dünnesten Staub könne zerrieben werden, darnach thue sie in ein Geschirr, und pflantze darein ein und ander Gewächs, das weisse Blumen trägt, doch must du dich wohl fürsehen, daß du die Erde mit keinem andern, als folgenden Wassern begiessest. Wann du demnach aus weissen Blumen gerne rothe haben wolltest, so nimm so viel Bresil-Spähne, als du meinest, daß du genug habest, lasse sie in Wasser bis zum dritten oder vierdten Theil einsieden, so wirst du alsdann ein rothes Wasser überkommen, wormit befeuchte allgemächlich die Erde des Tages zweymal, nemlich, des Morgens und Abends. Damit must du aber so lang anhalten, bis das Pflåntzlein an-

fängt zu wachsen, nemlich 15. oder 20. Tage nach einander. Doch must du dich hüten, daß du das Gewächs des Nachtes nicht unter dem freyen Himmel stehen lassest, wegen des Thaues, welchen es gar leichtlich an sich ziehet.

2. Wie durch eine leichte, nicht sowohl Kunst als Mühe könne zuweg gebracht werden, daß eine Veihel-Pflantze alle Farben aller andern Pflantzen an sich habe.

Thue allerley Saamen von allerhand Pflantzen, so viel du haben kanst, untereinander in ein zartes Röhrlein oder abgenütztes Tüchlein, und vertraue es der besten, wohlgebauten und gedüngeten Erde, wie insgemein gebräuchlich; so wirst du alsdann erlangen, was du verlangest. Dieses Kunst-Stücklein, welches ich (spricht Mizaldus) zum öfftern bewährt befunden, wird dich höchlich belustigen.

3. Zu verschaffen, daß aus einem in die Erde geworffnen Saamen eine Pflantze (nemlich Salat, Bohnen, Gurcken rc.) in wenig Stunden dermassen hervor kommen, daß mans nutzen und essen kan.

Nimm eine schwartze Erde, die ziemlich fett seye, fülle damit einen ziemlich grossen und weiten Scherben, in der Höhe beyläufftig eines Daumens. Nimm hernach Salat-Saamen, oder sonst einen andern Saamen eines Gewächses, das dir beliebet, und zwar so viel, als du meinest,

nest, daß zu des Geschirres Weitläufftigkeit genug seye; solchen Saamnn weiche 24. Stunden in Brandtwein, oder den allerstärckesten Eßig, den du haben kanst. Nimm darnach denselben wieder heraus, und streue ihn in besagte Erde. In einer Stunde wird der Salat herfür kommen; allgemählich, aber doch mercklich, wachsen, und in vier Stunden zu einer solchen Vollkommenheit gelangen, daß er kan ausgerissen, gewaschen und zum Essen zubereitet werden. Und dieses kan sowohl zu Sommers- als Winters-Zeit gepracticiret werden.

4. Zu machen, daß die Rosen vor ihrer gewöhnlichen Zeit, nemlich im Frühling oder Winter hervor kommen.

Wann du frühzeitige Rosen haben willt, so grabe die Erde zweyer Händ breit rund um die Wurtzel aus, und besprenge sie des Morgens und Abends mit warmen Wasser.

Eine andere Art und Weise theilet Johann Baptista Porta mit, als welcher in Magia naturali also schreibet: In dem Wein-Monat vermische das wohl geläuterte Erdreich mit ungelöschtem Kalch und Mist, halte sie in einem irdenen Geschirr, und begiesse sie des Tages zweymal mit warmen Wasser, trage sie auch, wann der Wind starck wehet, oder wann es gar zu viel regnet, unter ein Obdach. Wann aber der Frost und Kälte vergangen, und sich wieder eine

sanffte Lufft ereignet, so setze sie bey heiterem Himmel wieder an die Sonne, fångt dann zur Frühlings-Zeit der Knopf an zu wachsen, so sprenge laulichtes Wasser darauf, und befeuchte das Erdreich wenig und offt. Also wird die Blume, so sonst die letzte ist, unter den ersten befördert werden. Biß hieher Porta. Wann die Rose mitten im Sommer alle Tage zweymahl befeuchtet wird, so hält Democritus davor, sie werde im Jenner in lieblichster Anmuthigkeit zu sehen seyn.

5. Fünfferley Rosen auf einen Stock zu haben.

Thue ihm also, um die Zeit, wenn die Körnlein heraus wachsen, und knöpfen sollen, so bohre mit einer Ahle unter sich in den Stamm, unter dem Knöpflein biß an den Kern, und sencke gesottene Presilgen mit einer Feder zum Loch hinein: In einen andern Stamm thue grüne Farbe: in den dritten gelbe, und in den vierten schwartze Dinten, und in den fünfften blaue Farbe, und verstreich dieselbe Löchlein.

6. Ein gantzes Jahr frische und schöne Rosen zu erhalten.

Nimm Wein und Saltz, so viel genug ist, gieß es in einen Hafen, fülle selbigen hernach mit Rosen, welche du aufheben wilt, (du must aber Rosen-Knöpfe darzu erkiesen) decke ihn fleißig zu, und stelle ihn in einen Keller. Wann

du

du nun solche Rosen gebrauchen wilt, so thue sie aus dem Hafen, stelle sie an die Sonne, oder vor den Ofen, daß sie sich ausbreiten. Du wirst alsdann dermassen schöne und wohlriechende Rosen haben, (spricht Caspar Schwenckfeld) als ob sie erst frisch wären abgebrochen worden. Andere erhalten die Rosen frisch, indem sie solche in Oel-Trüsen eintauchen, daß die Feuchtigkeit darauf stehet.

Wann die Rosen bald ausgekrochen sind, so schneide sie zu Abend mit einem Messer ab, du must die Rosen mit den Händen nicht anrühren, laß sie dieselbe Nacht unter dem Himmel liegen, thue sie darnach am Morgen in ein verglasurt Geschirr, vermache es gar wohl, und vergrabe es in trocknen Sand.

Wann die Rosen auskriechen wollen, so nimm ein Rohr, das noch in der Erden stehet, schneide es ein wenig auf, also, daß du die Rosen hinein bringen magst, darnach mache es wohl wieder zu, und laß es also stehen. Wenn du sie haben wilt, so schneide das Rohr ab, thue die Rosen ins Wasser, so werden sie schön, wie im Mayen.

7. Eine rothe Rose alsbald weiß zu machen.

Zünde Schwefel an, halte eine Rosen darüber, so wird sie gantz weiß, dann der Schwefel

die Tugend hat, eine Farb in die andere zu verwandeln, also kan man einen grauen Bart mit Schwefel-Balsam gelb machen.

8. Rosen und Negelein mit Gold zu färben.

Reibe Salarmoniacum auf einem Stein mit Eßig und wenig Candel Zucker, und behalt es. Darnach nimm die Rosen oder Gras-Negelein, heffte oder klebe sittlich die Blätlein mit rothem Wachs auf einen Tisch oder Papier, also daß sie steiff und ausgespreitzet stehen, mahle mit obgemeldtem geriebenen Salarmoniac darauf was du wilt, laß es trocken werden, darnach leg darauf Gold oder Silber-Blätlein, und druck es leichtlich mit Baumwolle darauf, so bleibt das Gold auf dem gemahlten kleben, und fället das übrige, darunter nicht gemahlet ist, herab.

9. Rosen oder Negelein mit mancherley Farben gar bald zu machen.

Nimm gute feiste Erde, so viel du willt, dörre sie an der Sonnen, so lange bis sie gar dürre, und zu Aschen wird, thue sie in ein Geschirr, setze oder pflantze ein Schoß von weissen Rosen, oder Nägelein darein, und begeuß den Grund mit nachfolgenden Wassern. Wilt du weisse Blumen roth haben, so nimm Presilgen-Spähne, koche sie in Wasser, biß der drit-

dritte oder vierdte Theil einsiedet, und begiesse den Grund allgemach mit diesem Wasser Abends und Morgens so lange biß das Schoß anfäht zu wachsen, welches ungefehr in 15. oder 20. Tagen geschicht, wilt du sie grün haben, so nimm für die Presilge wohlzeitige Creutz-Beerlein, oder unzeitige wilt du sie gelb haben, wilt du sie schwartz haben, so nimm Galläpffel, und Vitriol, du solt aber Fleiß ankehren, daß du sie die Nacht nicht unter dem blossen Himmel stehen lässest, von wegen des Thaues, und am Tage des Regens, sonst fehlet die Kunst.

Du solt auch wissen, daß die Blumen durchaus mit der Farbe, damit du sie weissest, nicht gefärbet werden, sondern behalten zum Theil ihre natürliche Farbe, zum Theil nehmen sie die frembden an, daß sie von derselben hin und wieder besprenget werden, als ob sie zwo Farben hätten.

Wilt du sie aber mit dreyen Farben haben, so begeuß den Grund des Morgens auf einer Seiten, mit einer Farbe, auf der andern Seiten mit einer andern, und des Nachts verwechsele die Farben, also, daß des Morgens und Abends jede Seite des Grundes mit zwo Farben begossen werde, aber doch allemal eines um das andere, so werden die Blumen dreyerley Farben bekommen, und wenn du von diesen andere Schosse pflantzest, so werden sie gleiche gefärbte Blumen tragen.

10. Daß die Lilien=Zwiebeln zu jeder Zeit des Jahrs Blumen tragen.

Nimm ihre Zwiebeln, oder Wurtzeln, und setze etliche 12. Finger tieff, die andere acht, und etliche vier Finger tieff, so wirst du des Jahrs offt Lilien haben, man mag es auch mit andern Blumen also machen.

11. Frische Lilien durchs gantze Jahr zu erhalten.

Etliche erhalten die Lilien durchs gantze Jahr frisch und schön auf solche Weise: Man nimmt sie, wann sie noch nicht offen sind, sammt ihren Aestlein ab, leget sie in irrdene unglausurte Häfen, setzet sie also wol zugedecket beyseit, da sie dann also ein gantzes Jahr durch frisch bleiben. Will man sie aber eher gebrauchen, so setze man sie an die Sonne, worvon sie erwärmet, sich bald eröffnen werden.

12. Braunrothe Lilien zu machen.

Nimm die Stengel von den Lilien, wenn sie blühen, binde ihr 10. oder 12. zusammen, hänge sie in den Rauch, so gewinnen sie kleine Würtzlein wie Zwiebeln.

Wenn die Pflantz=Zeit kömmt, so lege sie in die rothe Weinhefen, laß sie darinn liegen, bis sie dich düncken roth genug seyn, darnach setze sie ins Erdreich, und schütte zu einem jeden ein Theil der Hefen, so werden sie Purpur=Farbe.

Man kan auch Lilien von Farben sonst machen, wie man sie haben will, wenn man Zinober zwischen ihre Zwibeln thut, so werden sie roth, oder Grünspan, so werden sie grün, und so fort.

13. Bohnen oder Erbsen in einer Stund wachsend zu machen.

Lege sie zuvor in heisses Oel, biß sie neun Tag darinnen liegen, dörre sie darnach, und wann du diese Kunst beweisen willt, so stecke die Bohnen oder Erbsen in die Erden, und komme in einer Stund wieder dahin, so wirst du sehen, daß sie herausgewachsen sind.

14. Petersilgen in einem Tag wachsen zu machen.

Nimm den Saamen, lege ihn sechs Tage zuvor in Wein, daß er darinnen weiche, und wann vier Wochen um sind, so nimm den Saamen, und lege frische Rosen auf die Erden, vier quer Finger hoch, alsdann säe den Saamen hinein, und decke ein naß Tuch darüber, und heitze demnach die Stuben warm ein, so wird sie in kurtzen Stunden wachsen. Oder säe Petersilien-Saamen, zuvor einen Tag in starcken Brandtewein geweichet.

15. Petersilgen in vier Stunden wachsend zu machen.

Nimm den Saamen, lege ihn in süsse Milch

zu weichen, und auf die Stätte, da du den Saamen säen willst, sollt du ungelöschten Kalck legen, klein gerieben, das sollt du dreymahl thun, und den Saamen aus der Milch nehmen, und darüber streuen, und auf dem Kalck Erde, und zuletzt Wasser darüber sprengen, so wird der Petersilge herfür kriegen, ehe dann vier Stunden verlauffen mögen.

16. Weisse Negelein Himmelblau zu machen.

Nimm Wegwart-Kraut-Stengeln bis auf die Wurtzel, doch solle derselbe Stengel ziemlich dicke seyn, und spalte ihn darnach in der Mitten auf, und stecke die Negelein, von der Wurtzel abgerissen, hinein, und binde es mit einem Strohhalm oder Rüthlein zusammen, vergrabe es in ein Erdreich, welches mit faulen Mist wohl vermischet sey, und begeuß zu seiner Zeit, so sollen blaue Negelein daraus werden.

17. Weintrauben zu machen, daß sie das gantze Jahr durch dauren.

Nimm frischen Laimen, da kein Sand innen ist, und rühre ihn in ein rein Wasser, tuncke die Trauben darein, so bald sie vom Stock geschnitten seynd, und lege sie auf ein Bret in die Sonn, daß sie treuge werden, und lege sie in ein Fäßlein aufeinander, so viel du ihrer haben willt, mache sie fest zu, und setze sie in den

Kel-

Keller. Item schneide Reben ab, die voller Trauben sind, und hänge sie also hin in ein Gemach, wann du sie wilt auflegen, so lege sie zuvor in frisch Wasser, so quellen sie fein wieder auf, und werden fein dicke, und schmecken wohl. Item, wann es schön und trocken Wetter ist, so schneide die Trauben ab, thue die faulen Beer hinweg, stosse die Stiele in zerlassen Pech ein wenig, darnach lege sie zwey Tag an die Sonne, lege sie hernach in Spreu, daß sie einander nicht anrühren, so bleiben sie den gantzen Winter frisch.

18. Daß eine Traube mancherley Beer überkomme, weisse, schwartze und rothe.

Nimm zwey unterschiedliche Schnitt-Holtz von zweyerley Art, und spalte dieselbige beyde in der Mitten von einander, also daß die Spalten nicht durch die Augen gehen, auch nichts von dem Marck heraus komme, darnach binde von jeder Art ein Theil zu dem andern, also, daß sich die Augen recht zusammen richten, gleich als würde von zweyen ein Aug, und verbinde mit Papier und zähen Laimen die Zweige, und setze sie ein, und begieß sie über den dritten oder vierdten Tag, so lang, biß sie bekleiben.

19. Einen Weinberg über einen Tisch, oder wo man will, zu machen.

Wann die Trauben verblühet haben, so nimm

nimm ein Geschirr voll Baumöl, stoß die Trauben drein mit dem Laube, vermache das Geschirr wohl mit einem Deckel oder Gips, ausgenommen das Löchlein, dardurch der Stamm gehet, binde es wol an, daß es vor dem Wind sicher ist, laß es stehen, biß die Trauben wol zeitig werden; darnach nimm es hinweg mit dem Laube und Trauben, drücke es alles wol aus durch ein Tuch, setze es eine Weile an die Sonne. Dieses Oel in einer Lampen gebrannt, ohne Zuthun anderer Liechter, machet erscheinen einen Weingarten mit reiffen Trauben in der Stuben oder Kammer, da die Lampen innen brennet.

20. Weintrauben zu zeugen ohne Kerne.

Democritus bey Constantino schreibet, man soll den Zweigen, welche man setzen will, so weit sie in den Grund der Erden kommen sollen, mit einem Gripffel das Marck heraus nehmen, und wieder mit einem nassen Papier zusammen binden, und in den Grund setzen.

21. Weintrauben frisch zu halten bis in den Frühling.

Grabe bey dem Rebenstock, an einen schattigten Ort, eine Grube zweyer Elenbogen tieff, und wirff Sand darein, darnach stecke Weinpfähle darein, und beuge die Reben mit den Trauben fein geschicklich darein, und binde sie an die Pfähle, decke sie auch zu, daß sie nicht

naß

naß werden, und verwahre sie auch, daß sie den Grund nicht berühren. Vid. Constant. lib. 5. cap. 5.

22. Wie zu wissen, ob der Wein mit Wasser gemischet.

Lege Aepffel oder Holtz-Birn darein, schwimmen sie, so ist der Wein ungefälschet, fallen sie zu Grunde, so ist er gewässert. Man beschmieret auch ein Holtz mit Oel, und stösset es in den Wein: Bleiben etliche Tropffen daran, so ist Wasser darunter: Oder man geußt den verdächtigen Wein in Kalch, zerfleust der Kalch, so ist der Wein mit Wasser gemischet, vermengt er sich aber, so ist er rein.

23. Aus Wasser ein Getränck zu machen, das dem Weiu in allem gleiche.

Nimm auf 3. Maaß Wasser 1. Pfund guter Rosin, ist das Fäßlein von 12. Maaß, so nimmt man 2. Loth gestossenen weissen Senff-Saamen, und 3. Loth Scharleyen-Blätter, die auch zu Stücken zerschnitten, und in einem Mörser ein wenig gestossen, thut alles in das Fäßlein, welches gar sauber seyn soll, und zuvor mit heissem Wasser ausgebrüht; es muß das Wasser eine Nacht darinnen stehen, daß es alle Unsauberkeit und Fette aus dem Holtz heraus ziehe; der Spont muß ein wenig groß seyn, darmit man die Rosinen wieder kan heraus zie-

ziehen, füllet es mit reinem Wasser (aqua clara tepida) machet das Fäßlein wohl zu, daß nichts heraus rieche, setzet es in die warme Stube, bey dem Ofen, oder in eine Kammer bey einem Kohlfeuer, und lasset es in gelinder Wärme 6. oder 7. Tage stehen, lasset es alsdann ab, in ein ander wohlbereitetes Fäßlein, und drucket die Rosinen durch ein Tuch, und presset sie aus, so hat man auf den 7. oder 8. Tag guten süssen Most, setzt alsdann das Fäßlein in den Keller, thut auf 12. Maaß Wasser 2. Löffel voll Weinhefen, (NB. von demjenigen Wein, welchen man begehret zu machen) macht das Fäßlein zu, so hebt es an zu jehren, wann es nun verjohren hat, muß man es ablassen, wie man den neuen Wein abläst, so wird er klar als die Sonn, lieblich und geschmack, daß ihn niemand von dem gewachsenen Wein wohl unterscheiden kan, und was Art die Weinhefen gewesen, wie gedacht, solchen Geschmack bekommt auch der Wasser-Wein.

24. Einen weissen Wein alsobald in rothen zu verwandeln.

Nimm ein wenig Tornæ Solis, duncke es in den Wein, und drücke es wieder aus in den Wein, so wird er schön roth werden, und gesund zu trincken seyn.

Oder: Nimm pulverisirt Prisil-Holtz, wirffe ein wenig darvon in ein Gläßlein, so wird der Wein darvon schön roth werden.

25. Ei-

25. Einen Wein, so mit Prisil roth gemachet wieder weiß zu machen.

Drucke etliche Tropffen Citronen-Safft in den Wein, solche werden dem Wein die Röthe wieder benehmen.

26. Zu machen, daß der rothe Wein ab- der weisse aber auffsteige.

Vor vielen andern Stücken, ist dieses ein sehr lustig Ding: schencke in ein gemeines Trinck-Glaß weissen Wein, und in ein Gläßlein, oben mit einem engen Mundstück rothen Wein, halt solchen Mund oben mit dem Daumen zu, kehre das Gläßlein um, und halte es mit samt dem Daumen, in den weissen eingeschenckten Wein, wann solcher über des gehaltenen Gläßleins Rand schläget, so thue den Daumen hinweg, das Gläslein aber halte also fort und fort im weissen Wein über sich, und den rothen unter sich steigen. Also kan man es auch mit Wasser und Wein machen, dann das Wasser ab, und der Wein auffsteigen wird. Von diesem suche im Rivio folgende Wort fol. VI. im Tractätlein von dem rechten Verstand der Bewegung aller cörperlichen Dinge: daß aber das Wasser und Wein, so gar nahe in gleicher Schwere seynd, sich nicht gäntzlich mit einander vermischen, also, daß man gemeiniglichen, wo Wasser unter den Wein gemischt worden, dasselbige zu unterst am Boden zu finden, ist die

Ursach, daß der Wein Fettigkeit hat, welche dem Wasser gleich wie das Oel und anderer Feuchtigkeit zuwider ist, welches du darbey augenscheinlich sehen und spühren magst. Dann je kräfftiger, edler und besser der Wein ist, je schwehrlicher das Wasser darunter vermischet wird, und so man ihn anzündet, je bas er brennet, daß aber in der Natur, und natürlichen Eigenschafften gar mancherley verborgene Heimlichkeiten seynd, bezeuget es das Jüdische Meer, Lacus Asphaltitus, genannt, in welchem kein lebendiger Cörper untergehen mag, aber aus was Ursach es geschiehet, ist nicht leichtlich zu erforschen, es wäre dann die übergrosse Dicke des Wassers daran schuldig.

27. Einen Wein zu Sommers-Zeit, in der grösten Hitze über Land zu führen, daß er so kühl bleibe, als ob er in einem Keller stünde.

Man schencke den Wein in eine gläserne Flaschen, welche hernach in ein ledern oder ander Geschirr geschlossen wird, und darzwischen an allen Orten zerstossener Salpeter gefüllet werden kan, so bleibt der Wein gantz frisch. Welches auch denjenigen dienstlich, so hohe Häuser an der Sonnen gelegen, da sie nicht allezeit frisch kühl Wasser haben können.

An etlicher hohen Personen Häuser pfleget man das Eiß in Hölen aufzuheben, und im Som-

Sommer den Wein darinnen zu kühlen, welches doch sehr ungesund. Andere haben Schlangen in den Kellern, setzen Flaschen voll Wein zu ihnen, die sich dann aus Begierd, so sie zu dem Wein tragen, um die Flaschen winden, und mit ihren kalten Leibern dermassen kühlen, daß der Wein gantz annehmlich, und dessen sich zu verwundern, gesund zu trincken.

Hierbey muß ich Kurtzweil halben auch erinnern, daß man in der grösten Hitze einen Wein weit mit sich führen könne, daß er allezeit kälter werde, die Sach ist leicht anzustellen: dann wann man den Wein siedheiß lässet werden, und also in einer Flaschen mit sich führet, kan man ihn weit bringen, daß er immer je länger je kühler werde.

28. Wasser von dem Wein zu scheiden.

Giesse in ein leeres Glaß Wasser und Wein unter einander, tuncke ein wüllen Band in das Wasser, daß es durch und durch wohl naß werde, lasse es mit dem einen Ende in das Getränck in dem Glaß hangen, das ander lege in ein Geschirr, so neben dem Glaß stehet und niedriger, als das Glaß, so wird das Band das Wasser alles aus dem Glaß in das nebenstehende Geschirr ziehen, und also der Wein gereiniget werden. Welches wohl in acht zu nehmen auf den Reisen, da man offt Wirth antrifft welche, dem

Exempel Christi nach, aus Wasser Wein machen wollen.

29. Einen Wein viel lielicher, stärcker, wohlgeschmacker zu machen, als er von Natur gewachsen ist.

Nimm den ersten Brandewein, thue folgende Stücke darein: Einen Vierling Galgant, 3. Loth Negelein, 4. Loth Jngber, 4. Loth Zimmet-Rinden, 2. Pfund Pfirsingkern, laß 8. Tage aneinander stehen, darnach läutere den Wein ab, und gieß den Brandewein in jeglich Faß nach deinem Gefallen, so wird er am Geschmack, wie starck du ihn haben wilt.

30. Einen krancken Weinstock leichtlich zu heilen.

Einen krancken Weinstock kanst du am besten heilen, wann du Reben-oder Eichen-Aschen mit sehr starckem Eßig vermischet, und den Stamm damit begiessest. Menschen-Harn dienet auch sehr wohl darzu, so man ihn zu den Wurtzeln schüttet

31. Hagelschlächtige Reben zurechte zu bringen.

Die Hagelschlächtige-Reben erkennet man daben, wann die Blätter anfahen hefftig roth zu werden, denen hilff also: Bohr ein Loch durch den gantzen Stamm, und schlag einen eiche-

nen Zweck in das Loch. Etliche begiessen solche Stöck mit Meer-Wasser. Andere schmieren diese und alle andere Stöcke, die von einem oder dem andern Werckzeug verleget worden, mit Oel und zu dem Leim unter einander gesotten. Etliche schütten Menschen-Harn unten zu den Stamm und Wurtzeln.

32. Einen unfruchtbaren Weinstock fruchtbar zu machen.

Wann ein Weinstock unfruchtbar ist, so zerspalte den Stamm mit einem Schnittmesser, oder mit einer Sägen, oder, welches besser ist, mit einem eichenen Keil, und thue einen Stein in den zerspaltenen Ort, daß die beyden Theile des Stammes von einander unterschieden bleiben gieſſe darauff in den Stamm einen alten Menschen-Harn auf die vier Maaß, also daß du damit sittlich verfahrest, und den Stamm um und um damit begiessest, damit auch die zugleich begoßne Wurtzeln wieder zurecht kommen. Darnach wirff einen mit Erde vermischten Mist darüber. Es müssen aber diejenigen, welche den Stein in den Stamm legen, zugleich eingraben, und was um die Wurtzeln sich befindet, umkehren, und dieses alles kan am bequemlichsten im Herbst geschehen.

33. Wann der Reiff den Reben schaden thut, wie ihnen zu helffen.

Wann der Reiff den Reben schaden thut, und

und man augenscheinlich siehet, daß die Frucht hin ist, so solle man alsobald, und kurtz oder nieder genug abschneiden, damit ihre inwendige Krafft erhalten werde, da sie dann nechstfolgendes Jahr Früchte bringen werden. Etliche geben vor, wann man sich eines Reiffs befürchtet, so solle man die Aschen von Tamarisken, oder sonst anderm Holtz, hin und wieder im Weingarten ausstreuen, dann solche Asche, wann sie sich an die Augen der Rebstöcke hencket, hindert gar gewaltig, und treibet den Reiff zurück. Eben solche Würckung hat der dürre Mist, wann man ihn hin und wieder in den Weinberg leget, und zwar sonderlich nach dem Wind; wann man nun siehet, daß ein Reiff fällt, so zünde man den Mist an, der wird mit seinem aufgehenden Rauch den Wind zertheilen. Etliche säen die Bohnen darum in die Weingärten, weil sie davor halten, die Reiffen sollen auf solche Weise keinen Schaden thun. Welche Reben aber leichtlich von dem Reiff Schaden nehmen, die soll man spat schneiden; dann wann sie langsamer ausschlagen, so blühen sie auch desto langsamer, und haben sich alsdann desto weniger vor den Reiffen zu fürchten.

34. Weintrauben vor den Wespen zu erhalten.

Wer Weintrauben und andere Früchte vor Wespen

Wespen will erhalten, der Schlürffe Oel, gehe alsdann zu den Reben, Trauben, und andern Früchten, und blase gleichsam dieselbe an, so werden sie sich nicht mehr blicken lassen.

35. Daß kein Thier oder Gefröst den Reben schade.

Wann man die Raupen, die man in den Rosen findet, mit Oel siedet, und dann die Rebmesser damit schmieret, so kan kein Thier oder Gefröst den Reben Schaden thun; gleiche Würckung hat folgendes Mittel: Bestreiche die Rebmesser mit Böcken-Unschlit, und mit Frösch-Blut. Oder bestreiche den Wetzstein mit Aschen und Oel, und wetze dann die Messer damit.

36. Daß die ins Erdreich geworffene Saamen nicht von den Vögeln gefressen werden.

Wann die Saamen, ehe man sie säet, kurtz vorhero in Haußwurtz-Safft gebeitzet werden, so werden sie nicht allein von den Vögeln, Anmeissen, Feld-Mäusen, und andern Garten-Geschmeiß unverletzt bleiben sondern, es werden auch die daraus entstandene Gewächse desto besser gerathen.

37. Einen Garten also zu besäen, daß er fruchtbar werde.

Etliche sind der Meynung, man solle weder

in den Gärten noch Aeckern säen, ehe dann die Erde vom Regen recht befeuchtet worden. Welches ich nicht verwerffe, wann solche Regen zu rechter und bequemer Zeit fallen, wann sie aber (wie unterweilen zu geschehen pfleget) Spat-Regen sind, so kan man auch den Saamen einer dürren und durstigen Erden, sowohl im Garten als auf dem Feld, anvertrauen; wie man dann solches in etlichen Ländern, wo die Himmels-Beschaffenheit also geartet, zu beobachten pfleget. Dann was in eine trockne Erde geworffen wird, das wird nicht verderbet, sondern bleibet so gut, als ob mans zu Hauß verwahret hätte. Wann hernach etliche Tage nach einander starcke Platz-Regen fallen, so kommt die Saat in einem Tag herfür, leidet aber von den Vögeln und Anmeissen unterdessen Schaden, wo man nicht von der Saat deßwegen fleißige Sorge träget, und mit einem sonderbaren Mittel zu Hülffe kommet, welches ich besser unten andeuten werde.

Man muß über das Fleiß anwenden, daß derjenige Garten oder Acker, der im Sommer soll angesäet werden, zu Ende des Herbstes vor der Kälte umgehacket werde.

Daß aber der Saamen vor der schädlichen Zertrettung befreyet bleiben möge, so muß man die Garten-Bettlein also formiren, daß des Ausjetters Hände den halben Theil nach der Breite leichtlich darzu kommen können, damit,

wann

wann er das Unkraut auszureissen bemühet ist, er nicht unterdessen den Saamen mit seinen Füssen zertrette.

Man muß auch hierinnen gute Vorsehung thun, daß auf die Saat eine liebliche Zeit und gute gesunde Lufft erfolge. Dann bey günstigem Himmel, und bey laulichter und von der Sonne beschienener Erde, kommt der Saamen gar geschwind hervor, und schläget aus; worzu das Alter auch nicht wenig hilfft. Dannenhero muß man sich hüten, daß man keine alte, verbrennte, vermischte, magere, sieche oder verfälschte Saamen nehme. Wann man guten Saamen der Erden anvertrauen will, muß man sich vor sehr kalten und Nordwindigen Tagen hüten. Dann alsdann nimmt die gleichsam unfreundliche und verschlossene Erde den Saamen nicht gern an, dahingegen zu lieblicher und gemäßigt-warmer Zeit der Saamen von der Erden gar leichtlich angenommen und geheeget wird.

Etliche des Ackerbauens erfahrne Grichische Scribenten berichten, man solle die Saat bey zunehmenden Mond, nemlich von Viertel biß zum Vollmond, vornehmen, indem nemlich selbiger unter der Erden verborgen. Andere gehen einen sicheren Weg, und wollen die allzufrühe Saat nicht vor gut halten, dannenhero sie selbige in zwo, drey und vier Zeiten abtheilen: um auf solche Weise die Ungewißheit der künff-

tigen Zeit zu vermeiden, und das Bauren-Sprichwort Columellæ: Serere ne dubites: Laß dich das Säen nicht verdriessen, ins Gedächtnis zu bringen. Diese Lehre schliesse ich mit der kurtzgefaßten Erinnerung der Garten-Verständigen: wer säen will, der muß viererley haben: Guten Saamen, bequeme Erde, guten Mist, und dienliches Wasser. Dann aus einem guten Saamen kommet gemeiniglich wieder ein guter herfür. Eine bequeme Erde wird das anvertraute aufs beste verwahren und fruchtbar machen. Ein guter Mist wird die Erde safftigen und eröffneter verschaffen, daß das Wasser besser hinein dringen möge, welches den Wurtzeln solle zu statten kommen. Ein allezeit zur Hand stehendes dienliches Wasser wird alles fruchtbarlich ernehren und versorgen.

38. Daß die Kohl- und andere Garten-Kräuter von den Erd-Flöhen nicht benaget werden.

Die Kohl- und andere Garten-Kräuter werden von den Erd-Flöhen nicht benetzet, wann man unter ihren Saamen im Säen ein wenig Roßwicken mischet. Andere säen oder pflantzen zugleich weissen Senff sonderlich mit dem Kappis-Saamen, als welches Kraut von den Flöhen mehr verletzet wird, als andere) und

meinen eben dergleichen Würckung zu erlangen. Anatolius. Welche Lehre Theophrastus bestättiget, und vorgibt, es werde der Rettich von den Erd-Flöhen am meisten beschädiget: damit aber solches nicht geschehe, müsse man Roßwicken unter den Rettich-Saamen säen.

39. Daß die Garten-Kräuter von den Raupen nicht verletzet werden.

Die Raupen zu vertreiben, legen etliche Gärtner den Kräuter-Saamen, ehe sie ihn säen, in eine Laugen von gebrannter Feigen-Baum-Asche, und lassen ihn eine gute Zeit darinnen liegen. Andere gebrauchen den Harn und Oel-Trüsen, mischens in gleicher Quantität durcheinander, und lassens Anfangs sieden, hernach wieder erkühlen, und sprengens hernach über die Kräuter. Andere nehmen die Raupen, und kochen sie im Wasser mit Fenchel oder Till, besprengen hernach, wann das Wasser kalt worden, darinnen man sie gesotten, die Kräuter damit.

Andere beräuchern die Kräuter mit angezündeten Juden-Leim und Schweffel.

40. Zu verschaffen, daß der im Garten gepflantzte Knoblauch des stinckenden Geruchs ermangle.

Wann man den Knoblauch in die Erde leget, und hernach wieder ausgräbet um solche

Zeit, wann der Mond unter dem Horizont oder Gesicht-Kreiß verborgen ist, wird er seinen garstigen Geruch ablegen, und den Athem dessen, der ihn isset, nicht anstecken. Palladius. Andere vermeinen, der üble Geruch des Athems, so von der Niessung des Knoblauchs entstanden, werde alsobald vertrieben, wann man gleich darauf eine rohe Bohne esse.

41. Daß der Garten-Rettich süß werde.

Wilt du gerne süssen Garten-Rettich haben, so must du den Saamen zween Tage vor der Saat in einem Meth, oder Weinbeer-Safft, oder gezuckertem Wasser weichen lassen, hernach wann er trucken worden, der Erden anvertrauen.

42. Daß die Würmer von den Garten-Gewächsen vertrieben werden.

Wann die Pflantzen und Gewächse voll Würmer sind muß man sie mit einem ehrinen Nagel davon säubern, dann das Ertz (sind Cardani Worte de rerum varietate) lässet eine ståte Bitterkeit im Gewächse hinter sich, die den Würmern nicht anståndig ist, als welche von süssen Sachen ihre Nahrung suchen. Aus dieser Ursache sprengen etlichen eine Rinds-Galle an die Wurtzeln der Gewächse, wordurch die Würmer gleichfalls vertrieben werden, weil die Galle sehr bitter ist.

43. Wie

43. Wie die unfruchtbaren Pflantzen und Gewächse mögen fruchtbar gemachet werden.

Wann eine Pflantze und Gewächs gantz unfruchtbar ist, so giebt Aristoteles den Rath, man soll in die zertheilte Wurtzel ein Steinlein stecken. Gleiche Meinung heget Weckerus de secret. lib. 9.

44. Daß die Pflantzen und Gewächse grösser werden.

Es pflegen, insgemein von der Sache zu reden, diejenigen Saamen, welche bey zunehmenden Mond gesäet werden, stärckere und ungeschmackere Pflantzen zu zeugen, im Gegentheil bringen diejenigen Saamen, welche bey abnehmendem Mond der Erden anvertrauet worden, zärtere und wohlgeschmacke Pflantzen hervor. Dannenhero die grossen Früchte, Wurtzeln und Kräuter, selten eines guten Geruchs und Geschmacks sind. Cardan. de varietate rer.

45. Wie man die Kräuter entweder erhalten oder verderben könne.

Alle Kräuter insgemein werden erfrischet und erhalten, wann man weissen Senff neben sie säet. Im Gegentheil, werden die Kräuter verderbet, wann man Gänst-Mist im Saltz-Wasser zergehen lässet, und die Kräuter damit bestreuet.

46. Daß

46. Daß der Garten=Sparges in grosser Menge hervor komme.

Wilt du, daß der Sparges häuffig wachse, so nimm die Hörner von wilden Widdern, (sind Worte Weckeri lib. 9. de secretis) stosse sie gar klein, thus in die Furchen; und befeuchte sie.

47. Frühzeitige Früchte zu erzielen.

Wilt du frühzeitige Früche überkommen, so befeuchte sie offt mit warmen Wasser, setze sie an die Sonne; erwärme sie mit Tauben und Roß=Mist, oder mit Kalch; sonderlich mit dem letzern die Kirsch=Bäume, schneide auch endlich die unnützen Aeste, und was sonst untauglich ist, nach und nach herab.

48. Was massen die ziemlich=grosse und starcke Bäume, am füglichst=und bequemsten versetzet werden können.

Wann jemand einen ziemlich grossen Baum hat, den er entweder von Bauens, überflüßigen Schattens oder andere erheblichen Ursachen wegen, nothwendig hinweg thun müste, jedoch solchen Baum nicht gern gar verschertzen, oder verlohren geben wolte: So soll demnach der Baum nach Beschaffenheit seiner Grösse etwann vier, fünff oder mehr Schuh weit von dem Stammen tieff, bey noch offenen Erdreich, umgegraben, und alle Wurtzeln fein säuberlich ab=

gehauen, darneben aber mit Pfählen und Stützen wohl versichert seyn, daß er von den Winden nicht möge umgerissen werden: Nach diesem muß man an dem Ort, dahin er soll gesetzet werden, eine Grube machen, etwas raumlicher als diejenige, daraus der Baum gehoben wird, daß er darinnen Platz haben möge. Wann nun der Frost angegangen, so begiesset zu Abend das Erdreich um die Wurtzeln herum mit Wasser, daß er die Nacht über vest zusammen gefrohren und aneinander befestiget seye, alsdann sollen die Pfähle und Stützen hinweg gethan, der Baum von unten her vollkommen ausgegraben, auf eine Seiten geneiget, die Spitz-Wurtzel mit einem Beil abgehauen, der Grund aber, so viel möglich, daran gelassen werden.

Alsdann hebet man ihn aus dem Loch, sammt dem angefrohrnen Erdreich, leget ihn auf einen Schlitten oder Wagen, und führet ihn zu der bereiteten Gruben, (er mag auch, nach Beschaffenheit des Orts, von starcken Männern dahin getragen werden) setzet ihn ein, wie er zuvor gestanden, füllet den übrigen Raum mit Erde und Mist aus: sonderlich ist hierzu dienstlich, wann man von aussen her um die Wurtzeln guten fetten Grund schüttet, und denselbigen wohl eintritt, dergestalt wird der Baum des Versetzens wenig empfinden, sondern auf folgenden Frühling herfür schiessen, so daß man sehen und spühren wird, daß solches Versetzen

zu

zu seinem fernern guten Wachsthum mehr beförderlich und dienstlich als hinderlich seyn wird.

49. Den schädlichen Reiff und Mehlthau von den Bäumen abzuhalten.

Wilt du den instehenden und vorhergesehenen Mehlthau und Reiff von deinen Bäumen abhalten, so must du einen guten Hauffen Spreuer, oder aus einem Garten oder Acker gerissene Kräuter, Stauden-Gewächs und Dornen nehmen, und selbige an etlichen Orten verbrennen, sonderlich um die jenige Gegend, wo der Wind herkommet; auf solche Weisse wird das bevorstehende Unheil aufs beste könne abgewendet werden, wie Diophanes berichtet. Sollte aber der Reiff sich schon eingestellet haben, so könnte man, nach Bericii Rath, den Schaden also ersetzen; Zerstosse die Wurtzeln oder Blätter von wilden Cucumern oder Coloquinten, lege sie ins Wasser und besprenge alsdann damit vor der Sonnen Aufgang diejenigen Bäume, welche der Reiff verderbet hat. Gleiche Krafft hat die Aschen von Feigen- und Eichbäumen, wann man nemlich ein Wasser darüber giesset, und die Bäume auf obgemeldte Weise befeuchtet oder besprenget. Es ist auch nützlich, nach Apulei Zeugniß, viel Aeste von Lorbeer-Bäumen hin und wieder im Garten oder auf dem Acker zu stecken und zu pflantzen,

als-

alsdann wird der Reiff und Mehlthau mit seiner Schädlichkeit solche einig und allein treffen. Mizaldus.

50. Bewährte Artzney vor einen wurmstichigen Baum.

Wann ein Baum von den Würmern Schaden leidet, soll man ihm also helffen: zerreibe Lemnische Erde, (welche insgemein terra sigillata genennet wird,) und wilden Wohlgemuth im Wasser, und beschwiere mit diesem vermischten Safft die Wurtzeln, oder pflantze Meer-Zwiebeln umher. Wann man aber Tannen-Pflöcklein um den Baum schläget, so werden die Würmer ausdorren und abfallen. Säu-Mist mit Wein vermenget, wird einen Baum auch von Würmern befreyen, wann man ihn nur offt um den Baum wirfft; gleiche Krafft hat auch der Tauben-Mist, wann man ihn um die entblöste Wurtzeln wirfft; wie auch die offt daran geschüttete Ochsen-Galle; dann auf solche Weise wird der Baum weder zeitlich veralten, noch von Würmern Anstösse leiden. Ein gewisser Autor will, man soll Hefen von einem recht alten Wein drey Tag nach einander an die Wurtzeln giessen. Antonius Mizaldus.

Der Apffelbaum wird unter allen andern Bäumen am meisten von den Würmern benaget. Von dieser Beschwerung aber wird er

am

am besten befreyet seyn, wann man Meer-Zwiebeln umher pflantzet. Hat aber ein solcher Baum die Würmer erblich bekommen, so können selbige mit Ochsen-Galle, oder mit Säu-Mist, darunter Menschen-Harn gemischet worden, an die Wurtzel gegossen, am besten vertrieben werden, wollen sie aber einen Weg als den andern anhalten, so muß man die Rinde mit einem ehrinen Nagel, oder Griffel, oder Messerlein, graben und ritzen, bis die Würmer davon getroffen, abfallen und vertrieben werden, den verletzten Ort aber muß man alsdann wieder mit Küh-Mist überschmieren.

51. Wie ein unfruchtbarer Baum fruchtbar zu machen.

Wann ein Baum zwar anfangs über und über blühet, hernach aber keine Frucht bringet, so wird er fruchtbar gemachet, wann man in das Loch der Wurtzeln einen eichenen oder büchenen Pfahl schläget. Hierzu dienen auch die Spreuer von Bohnen, wann man sie um die Wurtzel streuet, wie Zoroaster geschrieben. Collumella aber will, man soll den Baum durchbohren, und in das Loch einen grünen Setzlig von einen wilden Oelbaum stecken, auf solche Weise wird der Baum trefflich fruchtbar werden. M. Cato will, man soll Oel-Trüsen und Wasser untereinander in gleicher Quantität mischen, und um den Baum giessen. Ist

er

er groß, so ist ein Krug voll genug; ist er aber noch etwas klein, so muß man auch etwas wenigers daran giessen. Burtzelkraut und Wolffs-Milch wohl zerstossen und vermischet genommen, und damit die Stämme der Baume geschmieret, auch, wo man will, Tauben-Mist darzu gethan, macht sie trefflich fruchtbar aufwachsen, nach Anweisung Africani.

52. Einem Baum zu helffen, dessen Blüth und Blätter vor der Zeit abfallen.

Wann den Bäumen die Blühe und Blätter abfallen, so kan man ihnen auf solche Weise zu recht helffen; Man umgräbet die Wurtzeln, nimmt einen guten Theil Bohnen-Spreuer, weichet und beitzet sie mit Wasser, und schüttet sie alsdann rings herum; nachdem der Baum groß oder klein ist, nachdem muß man der Spreuer wenig oder viel nehmen, davon wird das Abfallen der Blüt und Blätter nachbleiben.

53. Artzney vor einen Baum, dessen Früchte abfallen.

Wann ein Baum mit solchen Früchten begabet wäre, die gerne und vor der Zeit abfielen, so halffe ihm Sorion, ein fleißiger und erfahrner Griechischer Gärtner also: Er nahm Lülg oder Dreßpen (eine Art eines Unkrauts) risse sie mit Wurtzeln aus, formirte sie wie einen Krantz, und umgabe damit den Stamm fest.

Darnach räumte er um die Wurtzel, durchbohrte selbige, und steckte einen Zweck von Welschen-Kirschbaum-Holtz darein, und schüttete also die Erde wieder darüber. Etliche zerspalten etliche dicke und grosse entblöste Wurtzeln, und stecken in die Ritze ein Stücklen von einem Kieselstein, bindens hernach zu, und bedeckens also wieder mit Erde. Palladius beschmieret den Baum mit Rötelstein, oder mit Oeltrüsen, so mit Wasser vermischet.

54. Wie man von Aepffel- Birnen- und Pfirsing-Bäumen schöne rothe Früchte zeugen müsse.

Es trägt sich zuweilen zu, daß ein Apffel- oder Birn-Baum schlechte, und an Farben unansehnliche Früchte bringet, welche man öffters verbessert sehen und wissen wolte. Hierzu nun wird von vielen Garten-Verständigen gerühmet, daß so man die Wurtzeln der Bäume auf- und umgräbet, von Steinen und anderm Unrath die Erde reiniget, hernach das annoch warme Blut, von einem frisch-geschlachteten Ochsen oder Kalb hinein an die Wurtzeln giesset, werde hierdurch nicht allein das Erdreich wohl gedunget, sondern die Aepffel und Birnen sollen auch durch den aufsteigenden Safft eine rothe Farbe empfangen.

Andere sind der Meynung, wann man die Pfropff-Reiser, in frisch Hecht- oder Hüner-

Blut

Blut weiche, oder bey dem Auffsetzen darein tauche, so soll dann der Baum rothe Früchte bringen.

Noch andere rathen, man solle Rosen-Stauden neben den Stamm pflantzen: oder Aepffel- und Birn-Zweige auf Maulbeer-Stämme, pfropffen, so sollen alsdann rothe Früchte folgen.

55. Daß einem Apffel Baum die Aepffel nicht vor der Zeit abfallen, und ein Birn-Baum keine steinigte Birnen bringe.

Wann die Aepffel gern vor der Zeit vom Baum fallen, so muß man in die zerspaltene Wurtzel einen Stein stecken, der wird verschaffen, daß die Frucht bekleibe.

Wann ein Birn-Baum steinigte Birnen hervor bringet, so wollen die Garten Verständige, man solle den Baum bis zu den innersten Wurtzeln ausgraben, und alles gefundene steinigte Wesen absondern und hinweg thun; die andere Erde aber solle man durch ein Sieb räutern, und mit Mist vermenget wieder daran schütten; der darauf erfolgende Nutz wird gut seyn, wo man mit Begiessen fleißig anhält.

56. Daß die Früchte wohlriechend und wohlgeschmack werden.

Wann man den Stamm eines Baums auf-

kliebet oder spaltet, dessen Marck daraus nimmet, und hingegen Gewürtz oder sonsten wohlriechende Sachen hinein füllet, den Spalt oder das aufgekliebte dichte wieder zubindet, und mit Pott-Erde, Don oder Leimen wohl verklebet, so sollen dann die Früchte den Geruch oder Geschmack der darein gefülleten Gewürtz an sich ziehen, und gleich so schmecken.

So man aber Muscus, Bisam oder andere wohlriechende Dinge hinein füllet, sollen sie eben dergleichen Geruch überkommen.

57. Daß ein Birn-Baum süsse Früchte in grosser Menge hervor bringe.

Ein Birn-Baum wird mehrere und süssere Früchte bringen, wann man den Stamm nahe an den Wurtzeln durchbohren, und einen eichenen oder buchenen Zweck, wie Diophanes meldet, hinein stecken, oder wann man auf die blossen Wurtzeln Weinhefen wird triefen lassen.

58. Birnen und Aepffel auf einem Zweig zu zeugen.

Garten-Verständige, damit ein Baum zugleich Birn und Aepfel trage, spalten ein Birn- und Aepffel-Zweiglein fein subtil und manierlich von einander, dergestalt, daß an keinem der Kern verletzet werde, fügen also das kernichte Theil des Birn-Zweiges, mit dem kernichten Theil des Aepffel-Zweigleins fest und hart

hart zusammen, verstreichen auch die Zusammen-Fügungen mit Wachs und Gummi durch einander vermischet, damit kein Wasser zur Einzweigung kommen möge. Wann sie diß wohl verrichtet, impffen oder peltzen sie beyde Zweiglein auf einen Peltz-Stock, welchen sie hierzu am bequemsten zu seyn vermeinen.

Ihr sollt aber wissen, daß solche Beyzweigung gar schwerlich gerathe und Frucht bringe; wer derohalben Lust darzu hat, der lasse sich an zweyen Zweiglein gnügen, und pflantze sie nicht, sondern propffe sie auf einen andern Peltz-Stock, der aber von gleicher Art und Geschlecht sey, wie die Peltz-Reiser. Die Zweige soll man gerichts aufsetzen, und aufbinden, darzu unten an der Spitzen dermassen beschneiden, daß man nichts anders vermeine, als daß es nur ein einiger Zweig sey.

59. Schön Obst von Kernen zu zielen, daß sie früher Früchte als die gepeltzte Bäume tragen.

Man nehme junge Aestlein von einem Apffel- oder Birn-Baum, und unten an dem End bohret zwey Löcher, doch nicht durchaus, und einer Hand breit von einander, darzu eines dem andern entgegen; stosset hernach in das eine Löchlein ein Körnlein oder drey Saltz, leget das Zweiglein in den Grund, und schüttet ein wenig Habern dazu, schneidet es hernach an der

Spitze ab, wie man sonst einen Peltz=Zweig thut, wann er gepfropffet ist. So dann das eingesetzte Zweiglein bekleibt und grün wird, so bringt es schöner und viel frühzeitiger Obst, als sonst andere gepfropffte Bäume.

60. Daß die Aepffel nicht verfaulen.

Willt du Aepffel haben, die nicht faulen sollen, so beschmiere den Stamm mit der Galle von grünen Eidexen, diß soll auch ein stattliches Mittel seyn wider die Ameisen.

61. Daß die Früchte laxiren.

Wollet ihr haben, daß die Früchte eine laxirend= oder purgirende Würckung bekommen sollen, so spaltet ein Frucht=tragendes Aestlein, nehmet das Marck oder den Kern daraus, und füllet an dessen statt laxirende Artzney, welche ihr wollet, hinein, und bindets wiederum fest zusamen, so wird alsdann die Frucht solche Krafft und Würckung erlangen.

Auch so die Früchte purgiren sollen, kan man nur ein Loch in den Stammen, wie schon gedacht, bohren, Scamonia darein thun, und mit einem Pflock oder Zweck von Hagen=Buchen wieder zumachen.

62. Daß ein Apffel=Baum zugleich Aepffel und Rosen trage.

Impffe einen Rosen=Sproß einem Apffel=Stock zwischen die Rinden, denn wenn er mit dem fremden Stamm zusammen wächst, und

groß

groß wird, werden um die Zeit, wenn die Früchte hervor kommen, dagegen Rosen-Knöpffe ausblühen mit einem sehr schönen, und lieblichen Geruch, daß jedermann sehen mag. Bapt. Port. lib. 2. c. 1. Mag. nat.

63. Einen Apffel an einen Baum noch so groß zu machen, als die Art sonst am Baum ist.

Nimm den Apffel, wie er am Baum ist, stich fornen an die Blüth hinein biß auf den Grund, da die Kernen innen sind, thue in denselben, stich ein Körnlein oder etliche Rübe-Saamen, so wird der Aeffel noch so groß, allein daß er seinen natürlichen Geschmack verleuret.

64. Daß Edelgesteine, Corallen, Negelein oder Perlen in den Aepffeln wachsen.

Stosse bald nach der Blüth obgemeldter Stücke eines, oben da er geblühet hat, hinein, so verwächsts darinnen.

65. Kirschen und ander Stein-Obst ohne Kern und Stein zu zeugen.

So man einem jungen Kirsch-Baum das Marck aus dem Stamm nimmet, hernach fein dichte wieder zubindet, so soll er Kirschen ohne Stein tragen. Oder, welches noch besser, schneidet ein Zweiglein ab, von einem Stein-tragengen Baum, das sich biegen lässet, spitzet es an

beyden Enden, und zweiget oder pfropffet es an beyden Seiten am Peltz-Stock, verwahret hernach beyde gezweigte Oerter wohl, verschmierets mit Peltz-Wachs, oder verschmierets mit Moos und fetten Grund, und bindet sie fest wieder zusammen. Darnach über ein Jahr, wann nun der Zweig oder Peltz-Reis Bollen träget und ausschläget, darzu ziemliche Krafft und Stärcke vom Pfropff-Stammen empfangen hat, so schneidet das gedoppelt gepfropffte Zweiglein mitten entzwey, benehmet ihm die grossen Sprossen, und lasset die andern wachsen; dergestalt bringen sie Früchte ohne Stein.

66. Frühzeitige Kirschen zu überkommen.

Ein Kirsch-Baum wird frühzeitige Kirschen darreichen, wann man, ehe er blühet, ungelöschten Kalch um seine Wurtzeln schüttet, oder warmes Wasser zum öfftern daran giesset; hernach aber wird er bald darauf verdorren.

67. Schöne und grosse Kirschen zu zeugen.

Wer in seinen Garten grosse, fette Kirschen verlanget, der soll die Kirsch-Bäume zum öfftern beschneiden und wohl reinigen lassen, so wird er den Nutzen mercklich verspüren.

68. Daß ein Kirschbaum Kirschen und Wein-Trauben trage.

Setze einen Weinstock neben einen Kirschbaum,

baum, denn bohre ein Loch über sich durch den Baum, das so groß als die Rebe dick ist, schabe von der Reben die äusserste Schaale biß auf die grüne, und laß es wachsen, wanns nun darinnen wohl verwachsen ist, so schneide die Rebe vom Stammen loß, und bestreich den Abschnitt mit Baum-Salbe.

69. Kirsch-Reiser auf den Christtag blühend zu machen.

Nimm etliche Kirsch-Reiser von den Bäumen abgeschnitten thue oder setze sie auf St. Andreas-Abend in einen Krug mit frischen Fleisch-Wasser, gieb ihnen alle Tage ander frisch Wasser, bis auf den Christtag, so blühen sie so schön, als mitten im Frühling, man muß sie aber an einem warmen Orte behalten.

70. Kirschen wachsen machen biß auf Martini.

Impffe einen Kirschbaum auf einen Maulberbaums-Stock, so wirds geschehen.

71. Kirschen über Winter zu behalten.

Brich ihnen nur die Stiele ab, lege sie in einen reinen Topff, und bestreue sie mit weissem Zucker, wie man sonsten etwas einsaltzet, und setze sie also hin.

Laß dir einen Zimmermann, oder Röhrmeister

ster ein Erlen Holtz ausbohren, thue reiffe Kirschen drein, und schlage zu beyden Seiten hinten und vorne Zapffen für, daß kein Tröpfflein Wasser, oder Lüfftlein darzu kommen kan, und wirffs in einen kühlen Brunnen, oder sonsten in ein frisch Wasser, laß drinnen liegen biß mitten in den Winter, so bleiben sie dir schöner, als wenn sie vom Baum gebrochen wären. Oder thue Kirschen, die nicht gequetscht seynd, in ein Faß, und unterlege sie mit Cubulo, oder Walwurtz also lang, daß sie sich nicht rühren, alsdenn so bleiben sie lange gut, daß man sie essen mag, oder nimm Kirschen, Pflaumen, oder sonsten dergleichen Früchte, thue sie in ein Geschirr, verbinde ihn mit einen Pergament gar fest, und verpiche es, daß keine Lufft noch Wasser hinein kommen kan, so bleiben sie ein gantz Jahr frisch und gut, wenn du sie in einem Brunnen hast.

72. Kirschen zu impffen, die eine seltzame Krafft, Geschmack und Farben haben.

Wann ein Zweig eines Kirschbaums gespalten wird, und an statt des Marcks Scamonea gelegt, so wird dasselbe Jahr die Frucht dieses Zweiges Krafft haben, Stulgänge zu machen. Wird aber Biesem darein gelegt, so wird die Frucht gar starck davon riechen. Also ist von allen Gewächsen zu verstehen; wird Lasur, oder eine

eine andere Farbe darein gelegt, so bekommt die Frucht eine solche Farbe.

73. Die denen Kirschbäumen schädliche Dinge zu vertreiben.

Der Kirschbaum hat einen Abscheu vor dem Mist. Dann wann man solchen zu seinen Wurtzeln leget, so pfleget er davon aus der Art zu schlagen. Er verfaulet auch von allzuvieler Feuchtigkeit, da man dann ein Loch in den Stamm bohren muß, daß die Feuchtigkeit möge heraus gezogen werden. Wann ihn die Ameisen einnehmen, so kan man den Safft von Burtzelkraut daran giessen, und selben mit halben Theil Eßig vermischen, oder man kan den Saamen des blühenden Kirschbaums mit Wein-Hefen bestreichen. Palladius.

74. Daß ein Pfirsing-Baum sehr grosse Früchte bringe.

Wilt du sehr grosse Pfirsinge überkommen, (mit Mandeln, Nüssen und dergleichen Früchten, hat es gleiche Beschaffenheit) so nimm drey oder vier Kerne selbiger Art, ordne und füge sie also zusammen, daß sie scheinen ein Corpus zu seyn. Wann sie nun also zusammen gefüget, oder, wo es nöthig ist, zusammen gebunden sind, so thue sie in ein Geschirr voll gedüngter Erde, doch also, daß solch Geschirr am Deckel ein Loch habe, wordurch das Gewächs

wächs heraus dringen müsse. Auf solche Weise wird geschehen, daß aus solchen Kernen ein einiger Baum wird, welcher zu seiner Zeit Früchte von trefflicher Grösse und Schönheit hervor bringet. Etliche stecken die Kerne in kein Geschirr, sondern in ein mit Erde gefülltes Röhrlein. Es dienet auch dieses Mittel, grössere Früchte zu überkommen, wann man diejenigen Pfirsinge von einem voller Früchte hängenden Baum ablöset, welche klein und schmachtig aussehen, und nur den Baum mit ihrer Vielheit beschweren; Auf solche Weise wird der Safft des Baums sich zu den übrigen Früchten wenden, und sie grösser machen. Mizaldus.

75. Pfirsinge schön rothfärbig zu zeugen.

Die Pfirsinge werden auf folgende Weise schön roth gezeuget, nehmet die Pfirsing-Stein, wann ihr sie gesetzet habt, nach sieben Tagen wieder aus dem Grund oder Erden, öffnet die Schale subtil, thut Minium (rothe Meng) oder Zinober darein, wickelts in Papier, und vergrabts wiederum Deßgleichen soll auch geschehen, wann man grosse Pfirsinge auf rothe Rosen-Stöcke, Mandeln oder rothe Maschen-Bäume peltzet.

Die Pfirsinge nehmen auch sonst andere Farben an, so man solche, wie erst vermeldet, in die Schaalen thut.

76. Pfir-

76. Pfirsing ohne Steine zu zeugen.

Bohret ein Loch mitten durch den Pfirsing-Stamm, unten bey der Wurtzel, thut das Marck heraus, schlaget einen Weiden- oder Hagen-Buchen-Nagel oder Zweck dardurch, so gewinnen die Pfirsinge keine Steine.

77. Pfirsing oder Mandeln mit Schrifften zu zeugen.

Den Curiosität-Liebhabern zum besten, will ich auch einige poßierliche Kunst-Griffe beyfügen. Wollet ihr gerne geschriebene, oder mit sonderbarer Schrifft, Buchstaben und Charactern gezeichnete Pfirsinge oder Mandeln zeugen, so nehmet Mandeln oder Pfirsing-Kern, die leget, so bald ihr die Pfirsinge gegessen habt, drey Tag lang in Wasser zu weichen, machet hernach die harte Schaale fein subtil auf, nehmet den Kern sittiglich heraus, schreibet dann mit einem meßing- oder kupffernen Griffel oder Nadel in die Rinde was ihr wollet, doch nicht zu hart noch zu tieff, thut hernach den Mandel- oder Pfirsing-Kern wieder in seine Schaale oder Stein, machet ihn fest zusammen, umwickelt ihn mit Papier oder Pergament und setzet ihn also in die Erde; was ihr dann auf die Kernen geschrieben, das wird sich hernachmals an der Frucht finden.

78. Daß die Pfirsing nicht faulen oder sonst abfallen.

Damit die Pfirsinge nicht faulen, oder sonst abfallen und verderben, so soll man die Rinde an dem Pfirsing=Baum unten gegen dem Stamm etwas öffnen oder aufritzen, hernach den Ort mit Baum=Salbe, oder mit Mörtel und Spreuer, Halm oder Heckerling, durch einander vermenget, wohl verstreichen.

79. Pfirsing und Quitten auf einem Baum zusammen zu zeugen.

So Pfirsing Zweige auf einen Quitten=Baum, oder Quitten Zweiglein auf einen Pfirsing=Stamm gepeltzet werden, so wachsen hernach Pfirsing und Quitten zusammen, welches schön und lustig zu sehen ist.

80. Daß ein Baum Pfirsing und Mandeln zugleich trage.

So man Mandel Zweiglein auf einen Pfirsing=Stamm, oder Pfirsing=Zweiglein auf einen Mandel=Stamm peltzet, so hat man Pfirsing und Mandeln beyeinander, und wird dergestalt Schaalen und Kern wohl zu essen seyn.

81. Einen schwachen und zum Verderben geneigten Pfirsing=Baum wieder zurecht zu bringen.

Wann ein Pfirsing=Baum abzunehmen scheinet,

net, und schwach zu werden beginnet, so muß man Hefen von alten Wein mit Wasser mischen, und daran giessen, und offt damit anhalten, auch zu Abends befeuchten, und mit sonderbaren Uberschattungen verwahren, wo er etwann, von der Sonnen-Hitze ausgetrocknet, verschmachten wolte. Hierzu ist auch dienlich einen Schlangen-Balg an solchen Baum zu hencken, wollen die Würmer ansetzen, so wird man selbe mit untereinander gemischten Aschen und Oel-Trüsen vertilgen, oder wann man Ochsen-Harn mit dem dritten Theil Eßig vermischen wird. Wann der Baum vom Reiff Schaden leidet, so kan man Mist um ihn werffen, oder Wein-Hefen mit Wasser vermischen, oder, welches, meiner Meynung nach, besser ist, Wasser mit Bohnen gekocht, daran giessen.

82. Wie zu verschaffen, daß ein Mandel-Baum, der von Natur bittere Früchte träget, süsse Mandeln hervor bringen möge.

Theophrastus, und aus ihme Plinius melden, man könne einen Mandel-Baum, der bittere Früchte träget, also zurichten, daß er süsse Früchte bringe, wann man nemlich den Stamm umgrabe, und am untersten Theil durchbohre, und das allenthalben herab fliessende schleimigte Wesen abtrockne. Dieser Meynung

nung hat auch unter andern Africanus beygepflichtet, wann er in seinen Georgius Græcus also schreibet: Bittere Mandeln kan man süß machen, wann man den Stamm umgräbet, und vier Finger von der Wurtzel ein Grüblein macht, wormit die Feuchtigkeit abfliesse, biß die Frucht süß werde.

83. Wie die Mandel-Bäume vor den Reiff zu bewahren.

Wo man sich vor dem Reiff befüchtet, ehe der Mandel-Baum blühet, so entblöse man die Wurtzel, und schütte gar kleine weisse Steinlein mit Sand untermischet darauf; wann nun die Zeit vorhanden, daß der Baum ausschlagen solle, so muß man solche Steinlein wieder hinweg räumen. Besiehe Mizaldum, Palladium und Theophrastum.

84. Daß ein Mandel-Baum häuffig Frucht trage.

Wann ein Mandel-Baum nur Blätter und keine Früchte bringet, so bohre in einen Theil des Stammes bey der Erden, oder stecke vielmehr die Wurtzel, und einen Zweck von fettem Kiehn in das Loch, gieß Menschen-Harn daran, und wirff alsdann wieder Erde darauf. Andere schlagen nahe an den Baum einen eisernen Pfahl, und stecken in das gemachte Loch einen eichenen Pflock.

85. Daß ein Baum halb Pfirsing und halb Nüsse trage.

Wollet ihr, daß ein Baum halb Pfirsing und halb Nüsse tragen soll, so nehmet von jeder Art ein Aug-Zweiglein, und schneidet sie beyde eines gleich dem andern, allernechst als ihr könnet an dem Auge, beschneidet darnach ein wenig die Reben-Schoß, wo anders einige vorhanden sind, fasset und bindet sie wol zusammen, und schneidet die obern Spitzen ab, und pfropffets oder pflantzets, alsdann sind die Früchte, welche daraus wachsen, halb Pfirsing und halb Nüsse.

86. Pfirsing-Aepffel, oder Aepffel-Pfirsinge zu zeugen.

Man peltze ein Apffel-Zweiglein auf einen Pfirsing-Baum, dergleichen ein Pfirsing-Reislein auf einen Aepffel-Baum, und also hinwiederum das Gegenspiel, so werdet ihr fremd und rar Gewächs bekommen, die man in Franckreich Prelles Pomes oder Pesches Pomes, das ist, gezwungene Aepffel-Pfirsing, oder Pfirsing-Aepffel zu nennen pfleget. Diß geschiehet auch, wann man auf gleiche Weiß ein Birn-Zweiglein peltzet.

87. Dünn schaligte Nüsse zu zeugen.

Raumet dem Nußbaum unten zu den Wurtzeln, und schüttet Aschen unten an den Stamm und auf die Wurtzeln, so bekommen

alsdann die Nüsse zarte dünne Schalen, hergegen einen dicken und starcken Kern.

88. Nüsse ohne Schalen zu zeugen.

So man Nüsse ohne Schale will wachsend machen, nehme man Kernlein aus den Nüssen, welche gantz gut sind, wickels in Baumwolle, oder in Wein- oder Ahorn-Blätter, damit sie von den Ameisen nicht gefressen werden, und setze sie also eingehüllet in gute Erde; die Nuß-Stauden, so dann daraus wachsen, bringen Nüsse ohne Schalen.

Mit den Mandeln mag man auch also verfahren. Bey den Nüß- und Mandeln-Bäumen, wie auch bey allen hart-häutig oder schalichten Früchten, ist dieß wol zu observiren, daß, so man öffters Asche zu den Stämmen und Wurtzeln schütten lässet, sie weiche und dünnhäutig oder schaligte Früchte alsdann zu bringen pflegen.

Register über den Tractat von Zubereitung eines Blumen-Gärtleins,

nach der Zahl der Blätter eingerichtet.

Das erste Capitel. Von der Lustbarkeit, Lager, Anrichtung und Abtheilung eines Blumen-Gärtleins. pag. 193

Das zweyte Capitel. Von einem jeden Strauß Kräutlein insonderheit, und zwar anfangs von den Mertzen Violen, weissen, gelben und rothen Nägel Violen, Maßlieben, Sammet-Blumen, und Agley. 197

Das dritte Capitel. Von Nägel-Blumen oder Graß-Blumen, Indianische Nägelein und Topff-Nägelein. Item von Winter-Violen, Bocksbärt, Marietten, Majen-Blümlein, See Blümlein, Hyacinthen und Narcissen. 200

Das vierdte Capitel. Von Blauschwertel, Lilien, Tulipen, Freysam-Kraut, Kaysers-Kronen, Schlüssel-Blumen, und Ringel-Blumen. 214

Das fünffte Capitel. Von den Paßions-Blumen, Fritillarien, Poppeln, Spanischen Klee, Rosen von Jericho, Ranunculen, Sonnen-Blumen, Rittersporn, Saffran-Blümlein, Anemonen und Robellen. 231

Das sechste Capitel. Von denen wohlriechenden Kräutern: Basilien, Rauten, Müntz, Thimian, Tenderich, Wohlgemuth, Hyssopp, Garten-Hyssopp und Coriander. 240

Das siebende Capitel. Von dem Roßmarin, Salbey, Wermuth, Quendel, Jasmin, Kümmel, Dill, Anis, Poley, Ammi, Trauben Kraut, Stab-Wurtz und Fenchel. 250

Das achte Capitel. Von Beyfuß, schwartz Coriander, Gamillen, Katzenmüntz, Lavendel, Majoran, Mutter-Kraut, welschen Stein-Klee, Melissen, Scharlach, Stöchaskraut und Reinfaren. 267

Das neunte Capitel. Von unterschiedlichen Gewächsen, welche zum Laubwerck, Geländ und Gehäld im Blumen-Garten pflegen gebrauchet zu werden, insonderheit aber von Cypressen-Bäumlein, Rosen-Stöcken, Buchsbaum, Wachholder, Holder, Ginst, Severbaum, Epheu, Reinweiden, Stich-Wurtz, Schlutten und Mönchs-Köpfflein, wie auch von Johannes-Beerlein, Stachel-Beer- und Wein-Aeugeleins-Stauden. 274

Das zehende Capitel. Von Pomerantzen-Citronen-Limonien-Adams-Aepffel-Granaden- und Lorbeer-Bäumen. 303

Anhang.

Die weisse Blumen gar leichtlich in Rosen zu verwandeln. 321

Wie durch eine leichte, nicht so wohl Kunst als Mühe könne züweg gebracht werden, daß eine Veihel-Pflantze alle Farben aller andern Pflantzen an sich habe. 322

Zu verschaffen, daß aus einem in die Erde geworffenen Saamen eine Pflantze (nemlich Salat, Gurcken, Bohnen &c.) in wenig Stunden dermassen hervor kommen, daß mans nutzen und essen kan. 322
Zu machen, daß die Rosen vor ihrer gewöhnlichen Zeit, nemlich im Frühling oder Winter hervorkommen. 323
Fünfferley Rosen auf einen Stock zu haben. 324
Ein gantzes Jahr frische und schöne Rosen zu erhalten. 324
Eine rothe Rose alsbald weiß zu machen. 325
Rosen und Negelein mit Gold zu färben. 326
Rosen oder Negelein mit mancherley Farben gar bald zu machen. 326
Daß die Lilien-Zwiebeln zu jeder Zeit des Jahrs Blumen tragen. 328
Frische Lilien durchs gantze Jahr zu erhalten. 328
Braunrothe Lilien zu machen. 328
Bohnen oder Erbsen in einer Stund wachsend zu machen. 329
Petersilgen in einem Tage wachsend zu machen. 329
Petersilgen in vier Stunden wachsend zu machen. 329
Weisse Negelein Himmelblau zu machen. 330
Weintrauben zu machen, daß sie das gantze Jahr durch dauren. 330
Daß eine Traube mancherley Beer überkomme, weisse, schwartze und rothe. 331
Einen Weinberg über einen Tisch, oder wo man will, zu machen. 331
Weintrauben zu zeugen ohne Kerne. 332
Weintrauben frisch zu halten biß in den Frühling. 332
Wie zu wissen, ob der Wein mit Wasser gemischet. 333
Aus Wasser ein Getränck zu machen, das dem Wein in allem gleiche. 333
Einen weissen Wein alsobald in rothen zu verwandeln. 334
Einen Wein, so mit Prisil roth gemachet, wieder weiß zu machen. 335

Zu machen, daß der rothe Wein ab- der weisse aber aufsteige. 335
Einen Wein zu Sommers-Zeit in der grösten Hitze über Land zu führen, daß er so kühl bleibe, als ob er in einem Keller stünde. 336
Wasser von dem Wein zu scheiden. 337
Einen Wein viel lieblicher, stärcker, wolgeschmacker zu machen, als er von Natur gewachsen ist. 338
Einen krancken Weinstock leichtlich zu heilen. 338
Hagelschlächtige Reben zurechte zu bringen. 338
Einen unfruchtbaren Weinstock fruchtbar zu machen. 339
Wann der Reiff den Reben schaden thut wie ihnen zu helffen. 339
Weintrauben vor den Wespen zu erhalten. 340
Daß kein Thier oder Gefröst den Reben schade. 341
Daß die ins Erdreich geworffene Saamen nicht von den Vögeln gefressen werden. 341
Einen Garten also zu besäen, daß er fruchtbar werde. 341
Daß die Kohl- und andere Garten-Kräuter von den Erd-Flöhen nicht benaget werden. 344
Daß die Garten-Kräuter von den Raupen nicht verletzet werden. 345
Zu verschaffen, daß der im Garten gepflantzte Knoblauch des stinckenden Geruchs ermangle. 345
Daß der Garten-Rettich süß werde. 346
Daß die Würmer von den Garten-Gewächsen vertrieben werden. 346
Wie die unfruchtbaren Pflantzen und Gewächse grösser werden. 347
Wie man die Kräuter entweder erhalten oder verderben könne. 347
Daß der Garten-Sparges in grosser Menge hervor komme. 348
Frühzeitige Früchte zu erzielen. 348
Was massen die ziemlich grosse und starcke Bäume am füglichst- und bequemsten versetzet werden können. 348
Den schädlichen Reiff- und Mehlthau von den Bäumen abzuhalten. 350

Be-

Bewährte Artzney vor einen wurmstichigen Baum. 351
Wie ein unfruchtbarer Baum fruchtbar zu machen. 352
Einem Baum zu helffen, dessen Blüth und Blätter vor der Zeit abfallen. 353
Artzney vor einen Baum, dessen Früchte abfallen. 353
Wie man von Aepffel- Birnen- und Pfirsching-Bäumen schöne rothe Früchte zeugen müsse. 354
Daß einem Apffel-Baum die Aepffel nicht vor der Zeit abfallen, und ein Birn-Baum keine steinigte Birnen bringe. 355
Daß die Früchte wohlriechend und wohlgeschmack werden. 355
Daß ein Birn-Baum süsse Früchte in grosser Menge hervor bringe. 356
Birnen und Aepffel auf einem Zweig zu zeugen. 356
Schön Obst von Kernen zu zielen, daß sie früher Früchte als die gepeltzte Bäume tragen. 357
Daß die Aepffel nicht verfaulen. 358
Daß die Früchte laxiren. 358
Daß ein Apffel-Baum zugleich Aepffel und Rosen trage. 358
Einen Apffel an einen Baum noch so groß zu machen, als die Art sonst am Baum ist. 359
Daß Edelgesteine, Corallen, Negelein oder Perlen in den Apffeln wachsen. 359
Kirschen und ander Stein-Obst ohne Kern und Stein zu zeugen. 359
Frühzeitige Kirschen zu überkommen. 360
Schöne und grosse Kirschen zu zeugen. 360
Daß ein Kirschbaum Kirschen und Weintrauben trage. 360
Kirsch-Reiser auf den Christtag blühend zu machen. 361
Kirschen wachsen machen biß auf Martini. 361
Kirschen über Winter zu behalten. 361
Kirschen zu impffen, die eine seltzame Krafft, Geschmack und Farbe haben. 362

Die denen Kirsch-Bäumen schädliche Dinge zu vertreiben. 363
Daß ein Pfirsching-Baum sehr grosse Früchte bringe. 363
Pfirsching schön rothfärbig zu zeugen. 364
Pfirsching ohne Steine zu zeugen. 365
Pfirschinge oder Mandeln mit Schrifften zu zeugen. 365
Daß die Pfirsing nicht faulen oder sonst abfallen. 366
Pfirsing und Quitten auf einem Baum zusammen zu zeugen. 366
Daß ein Baum Pfirsing und Mandeln zugleich trage. 366
Einen schwachen und zum Verderben geneigten Pfirsing-Baum wieder zurecht zu bringen. 366
Wie zu verschaffen, daß ein Mandel-Baum, der von Natur bittere Früchte träget, süsse Mandeln hervor bringen möge. 367
Wie die Mandel-Bäume vor dem Reiff zu bewahren. 368
Daß ein Mandel-Baum häuffig Frucht trage. 368
Das ein Baum halb Pfirsing und halb Nüsse trage. 369
Pfirsing-Aepffel, oder Aepffel-Pfirsinge zu zeugen 369
Dün-schaligte Nüsse zu zeugen 369
Nüsse ohne Schalen zu zeugen. 370

EIGENTHUM DES COLLEGIUMS ST. ANNA IN AUGSBURG

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Wohl-bewährte Garten-Geheimnüsse wie Pflanzen u. Blumen-Gewächse zu tractiren ; nebst sympathet. Würckungen d. Natur ; u. andern Gärtnereyen

Nürnberg 1743

Augsburg, Staats- und Stadtbibliothek -- Ldw 251
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11266409-6
VD18 12986283-ddd